Vojnik, 20. 11. 2024
Št. dopisa: 1140/2024

RAZPISNA DOKUMENTACIJA V ZVEZI Z ODDAJO JAVNEGA NAROČILA

NAROČNIK:

PSIHIATRIČNA BOLNIŠNICA VOJNIK

Celjska cesta 37, 3212 VOJNIK

PREDMET JAVNEGA NAROČILA:

»SUKCESIVNA DOBAVA ŽIVIL«

BLAGO

SKLOP 1: JUŽNO SADJE

SKLOP 2: ZELENJAVA

SKLOP 3: ZMRZNJENA ZELENJAVA IN ZMRZNJENI IZDELKI

SKLOP 4: KRUH IN PEKOVSKO PECIVO

SKLOP 5: MESO IN MESNI IZDELKI

SKLOP 6: JAJCA

SKLOP 7: MLEVSKI IZDELKI IN TESTENINE

SKLOP 8: SPLOŠNO PREHRAMBENO BLAGO

SKLOP 9: MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

SKLOP 10: ČAJI

SKLOP 11: SADJE DOMAČE

VRSTA POSTOPKA:

POSTOPEK ODDAJE NAROČILA MALE VREDNOSTI

V SKLADU S 47. ČLENOM ZAKONA O JAVNEM NAROČANJU

OBJAVA NA PORTALU JAVNIH NAROČIL

JN_____2024, z dne _____

VSEBINA DOKUMENTACIJE V ZVEZI Z ODDAJO JAVNEGA NAROČILA:

1. Povabilo k sodelovanju
2. Navodila ponudnikom za izdelavo ponudbe
3. Ugotavljanje sposobnosti
4. Merila
5. Finančno zavarovanje
6. Pravno varstvo v postopku javnega naročanja
7. Opis blaga oziroma tehnična specifikacija
8. Ponudbena dokumentacija - obrazci za pripravo ponudbe

1. POVABILO K SODELOVANJU

Osnovni podatki

Naročnik je na Portalu javnih naročil z dne _____, pod številko JN_____/_____, objavil obvestilo o javnem naročilu po postopku oddaje naročila male vrednosti v skladu s 47. členom Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 91/15, 14/18, 121/21, 10/22, 74/22 – odl. US, 100/22 – ZNUZSZS, 28/23 in 88/23 – ZOPNN-F; v nadaljevanju ZJN-3)

Predmet javnega naročila: »**SUKCESIVNA DOBAVA ŽIVIL**«, s sklenitvijo okvirnih sporazumov za obdobje 12 mesecev.

Javno naročilo je razdeljeno na 11 sklopov:

Številka sklopa	**Ime sklopa**
1.	južno sadje
2.	zelenjava
3.	zmrznjena zelenjava in zmrznjeni izdelki
4.	kruh in pekovsko pecivo
5.	meso in mesni izdelki
6.	jajca
7.	mlevski izdelki in testenine
8.	splošno prehrambeno blago
9.	mleko in mlečni izdelki
10.	čaji
11.	sadje domače

Vabimo vas, da predložite vašo ponudbo na to povabilo v skladu z navodili za izdelavo ponudbe in drugimi pogoji v razpisni dokumentaciji (v nadaljevanju: RD). RD je na voljo brezplačno in je priložena obvestilu v zvezi z javnim naročilom na portalu javnih naročil.

Naročnik si pridržuje pravico, da dokumentacijo delno spremeni ali dopolni ter po potrebi podaljša rok za oddajo ponudb. Spremembe in dopolnitve razpisne dokumentacije so sestavni del dokumentacije. Ponudniki morajo spremljati morebitne spremembe dokumentacije, objavljene na portalu javnih naročil, saj pojasnila in spremembe predstavljajo sestavni del dokumentacije v povezavi z oddajo javnega naročila.

Gospodarski subjekti lahko zahtevajo dodatne informacije na portalu javnih naročil. Naročnik bo v zakonskem roku na Portal javnih naročil posredoval pisni odgovor.

Sestanka s ponudniki ne bo. Ogleda ne bo.

Kontaktna oseba s strani naročnika je:

- David Lipovšek, david.lipovsek@pb-vojnik.si.

Kontaktna oseba je navedena zgolj za primere tehničnih težav v zvezi s pridobivanjem razpisne dokumentacije ali uporabo razpisne dokumentacije (npr. težave pri odpiranju dokumentov).

Vsa pojasnila v zvezi z vsebino dokumentacije lahko ponudniki zahtevajo zgolj preko portala javnih naročil. Prav tako so za vsebino dokumentacije relevantna zgolj pojasnila, ki jih potencialnim ponudnikom posreduje naročnik preko portala javnih naročil. Vsa ostala pojasnila, ki niso posredovana na zgoraj predviden način so zgolj informativne narave in niso pravno zavezujoča.

Naročnik je predvidel, da se bo javno naročilo izvedlo skladno z načrtovanim terminskim načrtom:

- rok za postavitev vprašanj do 29. 11. 2024 do 10.00
- rok za predložitev ponudb do 6. 12. 2024 do 9.00
- odpiranje ponudb dne 6. 12. 2024 ob 10.30.

Predložitev ponudbe

Ponudnik odda ponudbo do **roka za predložitev ponudb** na način:

- elektronska oddaja na URL: https://ejn.gov.si/eJN

Ponudniki morajo ponudbe predložiti v informacijski sistem e-JN na spletnem naslovu https://ejn.gov.si/eJN, v skladu s točko 3 dokumenta Navodila za uporabo informacijskega sistema za uporabo funkcionalnosti elektronske oddaje ponudb e-JN: PONUDNIKI (v nadaljevanju: Navodila za uporabo e-JN), ki je objavljena na spletnem naslovu https://ejn.gov.si/eJN.

Ponudnik se mora pred oddajo ponudbe registrirati na spletnem naslovu https://ejn.gov.si/eJN, v skladu z Navodili za uporabo e-JN. Če je ponudnik že registriran v informacijskem sistemu e-JN, se v aplikacijo prijavi na istem naslovu.

Za oddajo ponudb je zahtevano, da uporabnik ponudnika, ki je v informacijskem sistemu e-JN pooblaščen za oddajanje ponudb odda s klikom na gumb »ODDAJ«. Informacijski sistem ob oddaji zabeleži identiteto uporabnika in čas oddaje ponudbe. Uporabnik z dejanjem oddaje ponudbe izkaže in izjavi voljo v imenu ponudnika oddati zavezujočo ponudbo (18. člen Obligacijskega zakonika). Z oddajo ponudbe je le-ta zavezujoča za čas, naveden v ponudbi, razen če jo uporabnik ponudnika umakne ali spremeni pred potekom roka za oddajo ponudbe.

Ponudba se šteje za pravočasno oddano, če jo naročnik prejme preko sistema e-JN https://ejn.gov.si/eJN najkasneje do roka za predložitev ponudb. Za oddano ponudbo se šteje ponudba, ki je v informacijskem sistemu e-JN označena s statusom »ODDANO«.

Ponudnik lahko do roka za oddajo ponudb svojo ponudbo umakne ali spremeni. Če ponudnik v informacijskem sistemu e-JN svojo ponudbo umakne, se šteje, da ponudba ni bila oddana in je naročnik v sistemu e-JN tudi ne bo videl. Če ponudnik svojo ponudbo v informacijskem sistemu e-JN spremeni, je naročniku v tem sistemu odprta zadnja oddana ponudba.

Po preteku roka za predložitev ponudb ponudbe ne bo več mogoče oddati.

Odpiranje ponudb

Odpiranje ponudb bo potekalo avtomatično v informacijskem sistemu e-JN na spletnem naslovu https://ejn.gov.si/eJN2. Datum in ura odpiranja sta določena v obvestilu o naročilu objavljenem na portalu javnih naročil.

Odpiranje poteka tako, da informacijski sistem e-JN samodejno ob uri, ki je določena za javno odpiranje ponudb, prikaže podatke o ponudnikih in omogoči dostop do dokumenta, ki ga ponudniki naložijo v sistem e-JN pod razdelek »Skupna ponudbena vrednost« in v del »Predračun«.

Ponudba

Ponudba mora biti veljavna najmanj 90 dni od roka za predložitev ponudb. Prekratka veljavnost ponudbe pomeni razlog za zavrnitev ponudbe. Ponudnik mora ponudbo izdelati v slovenskem jeziku.

Ponudba ne sme vsebovati nobenih sprememb in dodatkov, ki niso v skladu z razpisno dokumentacijo ali potrebni zaradi odprave napak ponudnika.

Variantne ponudbe niso dovoljene. Opcije niso dovoljene.

v. d. direktorja

Albin APOTEKAR

PSIHIATRIČNA BOLNIŠNICA VOJNIK Celjska c. 37 6

2. NAVODILA ZA IZDELAVO PONUDBE

1.

Splošna navodila

Ponudnik pripravi ponudbo na obrazcih za pripravo ponudbe, ki so sestavni del razpisne dokumentacije in priloži zahtevana dokazila.

Ponudba mora biti izdelana na obrazcih iz prilog dokumentacije ali po vsebini in obliki enakih obrazcih, izdelanih s strani ponudnika. Ponudniki morajo izjave predložiti brez dodatnih pogojev. Vsi dokumenti morajo biti izpolnjeni, podpisani v sistemu e-JN.

Kot original se štejejo dokumenti, ki so podpisani (verificirani) z elektronskim podpisom.

Ponudnik predloži obrazce, ki se nanašajo na sklop, na katerega se prijavlja.

Ponudnik predloži ponudbo za posamezen sklop v celoti. Ponudbo lahko odda za en ali več razpisanih sklopov blaga.
Če ponudnik oddaja ponudbo za več sklopov, mora biti njegova ponudba predložena tako, da se lahko ocenjuje po razpisanih sklopih.

2.

Navodila za oddajo elektronske ponudbe

Ponudnik dodatne informacije vezane na elektronsko oddajo ponudb dobi na spletni strani Direktorata za javno naročanje: http://www.djn.mju.gov.si/elektronska-oddaja-ponudb-informacije-za-ponudnike

1. Ponudnik vnese osnovne podatke o ponudbi.

2. Ponudnik v razdelek Predračun naloži scan natisa izpolnjenega Predračuna seznama razpisanega blaga iz excela.

3. Ponudnik v razdelek ESPD naloži ESPD obrazec (nepodpisan xml format), ki se avtomatsko podpiše z oddajo ponudbe, kar šteje za originalni dokument;

4. Ponudnik v razdelek Druge priloge naloži ostale dele ponudbe – scan celotne ponudbene dokumentacije;

5. Ponudnik razdelek »Sodelujoči« izpolni in naloži dokumentacijo samo v primeru skupne ponudbe, uporabe zmogljivosti drugih subjektov in/ali podizvajalcev. ESPD obrazce vseh sodelujočih ponudnik

naloži kot scan izpisanega dokumenta, ročno podpisanega s strani zakonitega zastopnika posameznega sodelujočega partnerja/subjekta.

Kot ponudnik lahko na razpisu kandidira vsaka pravna ali fizična oseba, ki je registrirana za dejavnost, ki je predmet razpisa in ima za opravljanje te dejavnosti vsa predpisana dovoljenja.

Ponudnik v ponudbi priloži le dokumente, ki so navedeni v tej točki. Po pregledu ponudb bo naročnik, v kolikor se bo pojavil dvom o resničnosti ponudnikovih izjav, najugodnejšega ponudnika pozval k predložitvi dokazil, kot je navedeno za posameznim zahtevanim pogojem oziroma razlogom za izključitev.

Ponudnik mora po oddaji ponudbe spremljati portal e-JN, saj bo naročnik morebitna pojasnila in dopolnitve ponudbe pošiljal na elektronski naslov ponudnika, vnesen na portal e-JN.

Na poziv naročnika bo moral izbrani ponudnik v postopku javnega naročanja ali pri izvajanju javnega naročila, v roku osmih dni od prejema poziva, posredovati podatke o:

- svojih ustanoviteljih, družbenikih, vključno s tihimi družbeniki, delničarjih, komanditistih ali drugih lastnikih in podatke o lastniških deležih navedenih oseb,
- gospodarskih subjektih, za katere se glede na določbe zakona, ki ureja gospodarske družbe, šteje, da so z njim povezane družbe.

Ponudnik, ki odda ponudbo, pod kazensko in materialno odgovornostjo jamči, da so vsi podatki in dokumenti, podani v ponudbi, resnični, in da priložena dokumentacija ustreza originalu. V nasprotnem primeru ponudnik naročniku odgovarja za vso škodo, ki mu je nastala.

Dokazilo: OBR-3: Izjava o lastniških deležih

3.

Skupna ponudba

Ponudbo lahko predloži skupina gospodarskih subjektov.

Če skupina gospodarskih subjektov predloži skupno ponudbo, bo naročnik izpolnjevanje pogojev iz 9. točke navodil za izdelavo ponudbe (razlogov za izključitev, pogojev poklicne, ekonomske in finančne sposobnosti) ugotavljal za vsakega ponudnika posebej, izpolnjevanje ostalih pogojev pa za vse gospodarske subjekte skupaj.

Vsi ponudniki v skupni ponudbi morajo izpolniti ESPD posamično in v njem navesti vse zahtevane podatke.

Naročnik bo vse dokumente naslavljal na vodilnega partnerja v skupni ponudbi, ki ga označijo v obrazcu ponudba.

Če bo skupina gospodarskih subjektov izbrana za izvedbo predmetnega naročila, bo morala predložiti pravni akt (sporazum ali pogodbo) o skupni izvedbi javnega naročila Pravni akt o skupni izvedbi javnega naročila mora natančno opredeliti naloge in odgovornosti posameznih gospodarskih subjektov za izvedbo javnega naročila. Pravni akt o skupni izvedbi javnega naročila mora tudi opredeliti nosilca posla, ki skupino gospodarskih subjektov v primeru, da je tej javno naročilo dodeljeno, zastopa neomejeno solidarno do naročnika. Zgoraj navedeni pravni akt stopi v veljavo v primeru, če bo skupina gospodarskih subjektov izbrana kot najugodnejši ponudnik.

4.

ESPD

ESPD (enotni evropski dokument v zvezi z oddajo javnega naročila) predstavlja uradno izjavo gospodarskega subjekta, da ne obstajajo razlogi za izključitev in da izpolnjuje pogoje za sodelovanje. Ponudniki lahko vedno predložijo ESPD kot predhodno dokazilo, da ne obstajajo razlogi za izključitev in da izpolnjujejo pogoje za sodelovanje, pri čemer morajo ESPD obrazce predložiti za vse gospodarske subjekte (partnerje, podizvajalce, ostale gospodarske subjekte), ki sodelujejo v ponudbi.

Ponudniki morajo v obrazcu ESPD navesti vse informacije, na podlagi katerih bo naročnik potrdila ali druge informacije po potrebi pridobil v nacionalni bazi podatkov, ter v predmetnem obrazcu podati soglasje, da dokazila pridobi naročnik.

Naročnik bo pred oddajo javnega naročila od ponudnika, kateremu se je odločil oddati predmetno naročilo, lahko zahteval, da predloži dokazila (potrdila in izjave) kot dokaz neobstoja razlogov za izključitev in kot dokaz izpolnjevanja pogojev za sodelovanje zapisanih v teh navodilih.

V kolikor ponudnik nima sedeža v Republiki Sloveniji in ne more pridobiti in predložiti zahtevanih dokumentov, ker država, v kateri ima ponudnik svoj sedež ne izdaja takšnih dokumentov, jih je mogoče nadomestiti z zapriseženo izjavo, če pa ta v državi, v kateri ima ponudnik svoj sedež ni predvidena, pa z izjavo določene osebe, dano pred pristojnim sodnim ali upravnim organom, notarjem ali pred pristojno poklicno ali trgovinsko organizacijo v matični državi te osebe ali v državi, v kateri ima ponudnik sedež.

5.

Pogoji dobave

Ponudniki morajo ponuditi vse vrste blaga iz posameznega sklopa.

Naročnik bo vse ponudnike, ki ne bodo ponudili vseh vrst blaga v sklopih, štel kot nedopustne in jih bo izločil iz ocenjevanja ponudb.

Dodatni strokovni pogoji in zahteve izpolnitve pogodbe so določeni v kakovostnih zahtevah naročnika in veljajo samo za dobavo blaga v tem sklopu.

Če je v razpisni dokumentaciji ali predračunih določena blagovna znamka oziroma proizvajalec lahko ponudnik ponudi drugo enakovredno blago.

Naročnik bo v času trajanja okvirnega sporazuma posamezno blago kupoval po ceni na enoto mero, kot je opredeljena v ponudbenem predračunu.

Naročnik lahko kupuje tudi tiste artikle blaga, ki niso na ponudbenem predračunu, če jih bo potreboval. Te artikle bo naročnik kupoval po ceniku, ki ga bo ponudnik posredoval ob podpisu okvirnega sporazuma.

Če ponudnik prodaja blago po akcijskih cenah v določenih obdobjih oziroma znižanih cenah, ki so ugodnejše od cen iz ponudbenega predračuna, mora naročnika o tem pravočasno pisno seznaniti in mu ponuditi blago po teh cenah. V primeru, da so/bodo akcijske cene oz. maloprodajne cene nižje od trenutnih cen izbranega ponudnika, upoštevaje fiksno dogovorjen popust, bo izbrani ponudnik zavezan naročniku blago prodati po nižjih cenah oziroma akcijskih cenah.

Za vsako dobavnico bo izdan ločen račun.

6.

Pravice naročnika

Naročnik lahko skladno z določili 90. člena ZJN-3 ustavi postopek javnega naročila, zavrne vse ponudbe ali odstopi od izvedbe javnega naročila.

Okvirne količine in vrste blaga, ki so predmet javnega naročila, predstavljajo okvirne potrebe naročnika za obdobje enega leta, ocenjene med drugim na podlagi potreb naročnika v preteklem obdobju.

Naročnik se ne obvezuje, da bo informativna, ocenjena količina realizirana oz. presežena. Naročnik si pridržuje pravico, da zmanjša obseg naročila, ne da bi zato moral navajati posebne razloge. Ponudniki morajo to dejstvo upoštevati pri sestavi ponudbenih cen.

Ponudnik z oddajo ponudbe potrjuje, da je z navedenim dejstvom seznanjen in nima pravice do uveljavljanja odškodnine v primeru, da se naročnik odloči za zmanjšanje obsega naročil.

Izbrani ponudnik nima pravice do kakršnihkoli zahtevkov iz naslova neoddanega dela javnega naročila.

7.

Odločitev o izbiri

Naročnik bo oddal predmetno javno naročilo ponudniku, ki bo oddal dopustno ponudbo.

Odločitev o oddaji javnega naročila bo postala pravnomočna z dnem, ko zoper njo ne bo več mogoče zahtevati pravnega varstva.

Naročnik bo posamično javno naročilo oddal po sklopih.

Naročnik bo za posamezni sklop blaga sklenil okvirni sporazum z enim ponudnikom brez odpiranja konkurence za obdobje 12 mesecev, to velja za sklope 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 in 10. Za sklope 1, 2 in 11 pa bo naročnik sklenil okvirne sporazume z vsemi ponudniki, ki bodo izpolnjevali pogoje in bo na vsake 3 mesece med izbranimi ponudniki izvajal konkurenco. Ponudnika/e za posamezen sklop bo izbral v skladu z merilom iz razpisne dokumentacije.

Okvirni sporazum bo zaradi zahtevanega zavarovanja za dobro izvedbo posla sklenjen pod odložnim pogojem do predložitve zahtevanega zavarovanja naročniku in do izpolnitve morebitnih drugih pogojev, kot izhajajo iz vzorca okvirnega sporazuma in te razpisne dokumentacije.

Če se izbrani ponudnik v osmih (8) delovnih dneh od prejema poziva k podpisu okvirnega sporazuma ne bo odzval z vračilom podpisane verzije okvirnega sporazuma in jo poslal ali izročil na naslov/sedež naročnika (oddajna teorija), lahko naročnik šteje, da je izbrani ponudnik odstopil od ponudbe.

Naročnik si pridržuje pravico do spremembe okvirnega sporazuma v času izvedbe pod pogoji iz 95. člena ZJN-3.

8.

Predračun

Ponudnik izpolni predračun tako, da vpiše cene. Ponudnik mora navesti končno ceno v evrih (EUR).

Vse opredeljene cene morajo biti višje od »0«. Ponudbene cene morajo biti podane na zahtevano enoto mere, ki je opredeljena s kilogramom, litrom ali kosom. V ceni morajo biti vsebovani vsi parametri (določeni v splošnih ali posebnih pogojih za živila, ki izhajajo iz opisov posameznega živila v predračunskem obrazcu) ter vsi stroški (transportni stroški, zavarovanje, stroški embalaže in podobno), davki in dajatve. Naknadno naročnik ne bo priznaval nobenih stroškov, ki niso zajeti v ponudbeno ceno.

Ponudbene cene morajo biti izražene v evrih (EUR). **Cene se v času pogodbenega razmerja za SKLOPE 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 in 10 ne bodo spreminjale (fiksne cene), prav tako se ne bo spreminjala višina popusta.**

Cene se v času pogodbenega razmerja za SKLOPE 1, 2 in 11 za vsako obdobje 3 mesecev ne bodo spreminjale (fiksne cene), prav tako se ne bo spreminjala višina popusta.

Ponudnik mora ponuditi vse postavke v predračunu za posamezen sklop. Ponudnik mora navesti tudi končno vrednost ponudbenega predračuna, ki jo dobi tako, da cene z DDV pomnoži s količinami in tako dobljene vrednosti sešteje. Naročnik bo vse ponudnike, ki ne bodo ponudili vseh postavk v opisu storitev izločil iz ocenjevanja ponudb.

Cene v obdobju 1 leta ne smejo biti višje od cen iz ponudbenega predračuna za SKLOPE 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 in 10 ter cene v obdobju 3 mesecev ne smejo biti višje od cen iz ponudbenega predračuna za SKLOPE 1, 2 in 11.

Predvidena okvirna količina, zahtevna kvaliteta (npr. živilo s certifikatom), gramatura oz. volumen in enote pakiranja živil (blaga), ki jih bo naročnik naročal v okviru posameznega sklopa je razvidna iz obrazca ponudbenega predračuna.

Naročnik opozarja, da v kolikor posamezen artikel ne bo naveden v ponudbenem predračunu ali pa zanj ne bo podana cena, bo naročnik štel, da blago pod to postavko ni ponujeno. Prazen prostor pri ceni ali kakršenkoli znak, ki ni število, pomeni, da blago ni ponujeno.

V kolikor se naročnik v razpisni dokumentaciji sklicuje na posamezno blagovno znamko ali ime artikla, to predstavlja zgolj pomoč pri opredelitvi predmeta naročila. Ponudniki lahko ponudijo enakovreden produkt drugega proizvajalca oziroma druge znamke, če ustreza vsem tehničnim zahtevam naročnika. Če tehnične zahteve niso izrecno navedene, enakovreden produkt pomeni, da je izdelan iz enakih materialov, je enakih dimenzij in enake oblike kot produkt, ki je naveden. Prav tako mora imeti enake druge zahtevane in izrecno navedene lastnosti.

Ponudnik v sistemu e-JN v razdelek »Skupna ponudbena vrednost« v zato namenjen prostor vpiše skupni ponudbeni znesek brez davka v EUR in znesek davka v EUR. Znesek skupaj z davkom v EUR se izračuna samodejno. V del »Predračun« naloži izpolnjen obrazec »scan natisa izpolnjenega Predračuna seznama razpisanega blaga iz excela. »Skupna ponudbena vrednost«, ki bo vpisana v istoimenski razdelek in dokument, ki bo naložen kot predračun v del »Predračun«, bosta razvidna in dostopna na javnem odpiranju ponudb.

V primeru razhajanj med podatki navedenimi v razdelku »Skupna ponudbena vrednost«, podatki v obrazcu v razdelek »Skupna ponudbena cena«, del »Predračun« - »scan natisa izpolnjenega Predračuna seznama razpisanega blaga iz excela«, kot veljavni štejejo podatki v dokumentu »scan natisa izpolnjenega Predračuna seznama razpisanega blaga iz excela«

9.

Obveščanje ponudnikov

Po sprejemu odločitve o oddaji naročila bo naročnik slednjo **objavil na portalu javnih naročil.**

Naročnik o vseh odločitvah obvesti ponudnike in kandidate na način, da odločitev objavi na portalu javnih naročil. **Odločitev se šteje za vročeno z dnem objave na portalu javnih naročil**.

Ponudnike opozarjamo, da so sami dolžni spremljati objave odločitev na portalu javnih naročil.

3. UGOTAVLJANJE SPOSOBNOSTI

10.

Dopustna ponudba je ponudba, ki jo predloži ponudnik, za katerega ne obstajajo razlogi za izključitev in ki izpolnjuje pogoje za sodelovanje, njegova ponudba ustreza potrebam in zahtevam naročnika, določenim v tehničnih specifikacijah in v dokumentaciji v zvezi z oddajo javnega naročila, je prispela pravočasno, pri njej ni dokazano nedovoljeno dogovarjanje ali korupcija, naročnik je ni ocenil za neobičajno nizko in cena ne presega zagotovljenih sredstev naročnika.

Ponudnik mora pripraviti ponudbo v skladu z zahtevami iz razpisne dokumentacije. V nadaljevanju so opredeljene zahteve, ki jih mora izpolnjevati ponudnik. Naročnik lahko ponudnika izključi iz sodelovanja tudi v ostalih primerih za katere tako določa zakon (šesti odstavek 75. člena ZJN-3).

A. Razlogi za izključitev

1. Naročnik bo izključil ponudnika iz sodelovanja v postopku oddaje javnega naročila, če obstajajo razlogi za izključitev, določeni v prvem, drugem in četrtem odstavku 75. členu ZJN-3.

2. Naročnik lahko izključi ponudnika iz sodelovanja v postopku oddaje javnega naročila, če obstajajo naslednji razlogi:

   a) če lahko naročnik na kakršen koli način izkaže kršitev obveznosti glede izpolnjevanja veljavnih obveznosti na področju okoljskega, socialnega in delovnega prava, ki so določene v pravu Evropske unije, predpisih, ki veljajo v Republiki Sloveniji, kolektivnih pogodbah ali predpisih mednarodnega okoljskega, socialnega in delovnega prava;

   b) če se je nad gospodarskim subjektom začel postopek zaradi insolventnosti ali prisilnega prenehanja po zakonu, ki ureja postopek zaradi insolventnosti in prisilnega prenehanja, ali postopek likvidacije po zakonu, ki ureja gospodarske družbe, če njegova sredstva ali poslovanje upravlja upravitelj ali sodišče, ali če so njegove poslovne dejavnosti začasno ustavljene, ali če se je v skladu s predpisi druge države nad njim začel postopek ali pa je nastal položaj z enakimi pravnimi posledicami;

   c) če lahko naročnik z ustreznimi sredstvi izkaže, da je gospodarski subjekt zagrešil hujšo kršitev poklicnih pravil, zaradi česar je omajana njegova integriteta;

   d) če so se pri gospodarskem subjektu pri prejšnji pogodbi o izvedbi javnega naročila ali prejšnji

koncesijski pogodbi, sklenjeni z naročnikom, pokazale precejšnje ali stalne pomanjkljivosti pri izpolnjevanju ključne obveznosti, zaradi česar je naročnik predčasno odstopil od prejšnjega naročila oziroma pogodbe ali uveljavljal odškodnino ali so bile izvedene druge primerljive sankcije.

Dokazilo za 1. in 2. točko:

- izpolnjen in podpisan Obrazec ESPD

B. Pogoji za sodelovanje:

B.1 Splošno

1. Ponudnik se v celoti strinja in sprejema razpisne pogoje za izvedbo javnega naročila.

Dokazilo za 1. točko: izpolnjen in podpisan Obrazec ESPD
(če je skupna ponudba mora izjavo izpolniti vsak partner; če se ponudnik sklicuje na kapacitete drugih, morajo izjavo izpolniti tudi subjekti, katerih zmogljivost se bo uporabljala).

B.2 Ustreznost za opravljanje poklicne dejavnosti:

1. Ponudnik ima veljavno registracijo za opravljanje dejavnosti v skladu s predpisi države članice, v kateri je registrirana dejavnost o vpisu v register poklicev ali trgovski register.

2. Ponudnik ima veljavno dovoljenje pristojnega organa za opravljanje dejavnosti, ki je predmet javnega naročila, če je za opravljanje take dejavnosti na podlagi posebnega zakona takšno dovoljenje potrebno, ali morajo biti člani posebne organizacije, da bi lahko v državi, v kateri imajo svoj sedež, opravljali storitev.

Dokazilo za 1. in 2. točko: izpolnjen in podpisan Obrazec ESPD
(če je skupna ponudba mora izjavo izpolniti vsak partner; če se ponudnik sklicuje na kapacitete drugih, morajo izjavo izpolniti tudi subjekti, katerih zmogljivost se bo uporabljala).

3. KMETJE – pogoj je, da ima ponudnik status kmeta (zahtevano za sklop 12)

Dokazilo za 3. točko: Odločba o statusu kmeta v originalu ali kopiji ali Izpis iz registra kmetijskih gospodarstev in zadnje Potrdilo FURS o višini katastrskega dohodka
(če je skupna ponudba mora izjavo izpolniti vsak partner; če se ponudnik sklicuje na kapacitete drugih, morajo izjavo izpolniti tudi subjekti, katerih zmogljivost se bo uporabljala).

B.3 Ekonomski in finančni položaj:

1. Ponudnik v zadnjih šestih mesecih pred rokom za oddajo ponudbe ni imel blokiranih transakcijskih računov.

2. Ponudnik mora nuditi trideset (30) dnevni plačilni rok, ki prične teči z dnem prejema pravilno izstavljenega računa. Račun bo izstavljen po opravljeni dobavi blaga.

3. Ponudnik ima plačane vse zapadle obveznosti do podizvajalcev v predhodnih postopkih javnega naročanja.

Dokazilo za 1., 2. in 3. točko: izpolnjen in podpisan Obrazec ESPD
(v primeru skupne ponudbe mora dokazilo predložiti vsak partner).

B.4 Tehnična in strokovna sposobnost:

1. Ponudnik ima ustrezne kadrovske in tehnične možnosti za zagotavljanje dobave prehrambnega blaga in ponuja blago, ki v celoti izpolnjuje zahteve iz razpisne dokumentacije.

2. Ponudnik je kvalitetno in strokovno izpolnjeval pogodbene obveznosti iz prejšnjih pogodb (vsaj en referenčni posel) sklenjenih v zadnjih treh letih, šteto od dneva objave obvestila o tem naročilu na portalu javnih naročil (zagotoviti, da je že oskrboval z živili in materialom za prehrano).

3. Ponudnik zagotavlja, da naročniki zoper njega niso vlagali upravičenih reklamacij glede kakovosti storitev in nespoštovanja drugih določil pogodbe. Če naročnik razpolaga z dokazili o nespoštovanju pogodbenih obveznosti, lahko ponudnika izloči iz predmetnega postopka.

4. Ponudnik zagotavlja zahtevane letne količine blaga vseh artiklov iz sklopov za katere ponudbo daje, za celoten čas veljavnosti okvirnega sporazuma.

5. Ponudnik zagotavlja dostavo blaga po klavzuli DDP (Delivery Duty Paid) - razloženo lokacija dobave (skladišče naročnika) in odzivni čas en delovni dan. Pri artiklih iz sklopa 8: splošno prehrambeno blago, se ponudnik poleg zagotavljanja dostave blaga po klavzuli DDP – razloženo lokacija dobave (skladišče naročnika), zavezuje vse artikle tudi naložiti na police naročnika v skladišču, ki se nahaja v kletnem prostoru glavne bolniške stavbe, do koder je speljana klančina in se blago lahko pripelje na vozičku.

6. Ponudnik zagotavlja vse razpisane vrste blaga iz posameznih sklopov. Ponudnik obkroži zaporedno/-e številko/-e sklopa/-ov, na katere se prijavlja:

Številka sklopa	Ime sklopa
1.	južno sadje
2.	zelenjava
3.	zmrznjena zelenjava in zmrznjeni izdelki
4.	kruh in pekovsko pecivo
5.	meso in mesni izdelki
6.	jajca
7.	mlevski izdelki in testenine
8.	splošno prehrambeno blago
9.	mleko in mlečni izdelki
10.	čaji
11.	sezonsko sadje

7. Ponudnik zagotavlja vse dodatne strokovne pogoje in zahteve za posamezni sklop, ki so navedene v kakovostnih zahtevah naročnika.

8. Ponudnik zagotavlja, da bo na zahtevo naročnika predložil vzorce blaga.

9. Ponudnik izpolnjuje pogoje in načela o higieni živil v skladu z Uredbo (ES) št. 853/04 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora, z vsemi spremembami uredbe (ES 2074/05, 2076/05, 1662/06, 1791/06, 1243/07, 1020/08, 219/09, 1161/09, 558/10, 150/11, 1276/11, 16/12 in 517/13).

10. Ponudnik upošteva druge predpise o higieni in zdravstveno tehničnih pogojih, v proizvodnji in prometu živil izdanih na podlagi Zakona o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Ur. l. RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04). Ponudnik upošteva tudi Pravilnik o varnosti hitro zamrznjenih živil (Ur. l. RS, št. 87/14) in Pravilnik o kakovosti mesnih izdelkov (Ur. l. RS, št. 58/17).

11. Ponudnik izpolnjuje in upošteva vse evropske uredbe in nacionalne predpise o higieni živil in zdravstveno tehničnih pogojih v proizvodnji in prometu z živili ter zagotavlja kvalitetna in zdravstveno higiensko neoporečna živila.

12. Ponudnik upošteva obveznosti uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živili (Ur. l. RS, št. 72/10).

13. Ponudnik upošteva uredbo Komisije (ES) št. 37/05 o spremljanju temperature v prevoznih sredstvih, skladiščih in pri shranjevanju hitro zamrznjenih živil, namenjenih za prehrano ljudi, z vsemi spremembami.

14. Ponudnik zagotavlja kontrolo kakovosti izdelkov, da blago in njegova odprema v vseh pogledih zadoščata predpisom in standardom, ki jih mora naročnik uveljaviti v vseh procesih in fazah njegove uporabe.

15. Ponudnik zagotavlja, da so vsa ponujena živila »I. kvalitete«, v skladu z določili razpisne dokumentacije, ob upoštevanju vseh splošnih pogojev, v skladu s posebnimi zahtevami naročnika po sklopih in posameznih artiklih ter zahteve iz opisov živil iz ponudbenih predračunov.

16. Ponudnik zagotavlja, da živila ne vsebujejo zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov) in ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil itn. Senzorične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom.

17. Ponudnik zagotavlja, da so vsa ponujena živila skladna s Pravilnikom o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih (Uradni list RS, št. 18/18, 23/18).

18. Ponudnik zagotavlja, da so vsi dobavljeni artikli ob dobavi opremljeni z deklaracijo, skladno z vsemi veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji.

19. Ponudnik zagotavlja, da je ob dobavi rok uporabnosti dobavljenega artikla daljši od 2/3 celotnega roka uporabnosti za posamezen artikel.

20. Ponudnik zagotavlja, da bo vsa embalaža pri vseh sklopih živil oziroma vseh artiklih v skladu z vsemi predpisi. Vsa embalaža mora biti popolnoma čista, brez vonja, brez poškodb in v skladu z zahtevami naročnika za vsak posamezen artikel.

21. Ponudnik zagotavlja odvoz povratne embalaže, ter jo po potrebi reciklira ali ponovno uporabi. Ponudnik se zavezuje, da bo na svoje stroške zagotovil ustrezen transport živil in predpisano embalažo v skladu z veljavnimi predpisi in standardi RS. Vsa živila bodo morala biti med transportom ustrezno higiensko zavarovana in transportirana v predpisanih pogojih, tako da ne bo prišlo do prekinitve hladne ali zamrzovalne verige.

Dokazilo za od 1. do vključno 21. točka:

- izpolnjen in podpisan ESPD
- izpolnjena in podpisana Izjava o vpeljanem HACCP Sistemu (OBR-5A)
- izpolnjena in podpisana Izjava o predložitvi potrdil o veterinarski kontroli (OBR-5B) – za sklop 5 in sklop 9
- izpolnjena in podpisana Izjava o predložitvi analiz (OBR-5C)

(Skupna ponudba – izjavo mora izpolniti vsak partner smiselno glede na vrsto ponujenega blaga ali storitev).

Ponudnik, ki v sistemu e-JN oddaja ponudbo, naloži svoj ESPD v razdelek »ESPD – ponudnik«, ESPD ostalih sodelujočih pa naloži v razdelek »ESPD – ostali sodelujoči«. Ponudnik, ki v sistemu e-JN oddaja ponudbo, lahko naloži podpisan ESPD v .pdf obliki ali pa ga le naloži v obliki .xml in bo podpisan hkrati s podpisom ponudbe. Tudi če ponudnik naloži podpisan ESPD v .pdf obliki, bo ta hkrati s podpisom ponudbe podpisan še enkrat.

4. MERILO

Merilo za ocenjevanje ponudb za sklope je najnižja končna vrednost s popustom in DDV iz ponudbenega predračuna za posamezen razpisan sklop, za celotno obdobje trajanja javnega naročila.

V primeru več enakovrednih ponudb za posamezen sklop bo naročnik izbral ponudbo, ki je bila prva oddana v sistemu e-JN (upošteva se dan in ura oddaje ponudbe v sistemu e-JN).

5. FINANČNO ZAVAROVANJE

Ponudnik mora priložiti tudi **menično izjavo in lastno podpisano menico za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti v višini 10% skupne ponudbene vrednosti z DDV,** z veljavnostjo še najmanj 1 mesec po poteku veljavnosti okvirnega sporazuma.

Menično izjavo in lastno podpisano menico za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti mora ponudnik izročiti naročniku najkasneje ob podpisu okvirnega sporazuma. Uporabi se oblika menične izjave, ki je navedena v razpisni dokumentaciji. Če se med trajanjem izvedbe okvirnega sporazuma podaljšajo roki za izvedbo posla, se mora temu ustrezno podaljšati tudi veljavnost menične izjave za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti.

Okvirni sporazum se sklepa z odložnim pogojem in postane veljaven šele s predložitvijo menične izjave in lastno podpisane menice za dobro izvedbo posla.

Menico za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti iz okvirnega sporazuma bo naročnik unovčil v primerih, kot jih določa okvirni sporazum.

Dokazilo: izpolnjen OBR-4: Izjava o predložitvi menice za dobro izvedbo del (izpolnjen, podpisan in žigosan) ter Vzorec 1: Menična izjava s pooblastilom za izpolnitev in unovčenje menice (parafiran)

6. PRAVNO VARSTVO V POSTOPKU JAVNEGA NAROČANJA

Zahtevek za revizijo v predrevizijskem postopku lahko v skladu z Zakonom o pravnem varstvu v postopkih javnega naročanja (Uradni list RS, št. 43/11, 60/11 – ZTP-D, 63/13, 90/14 – ZDU-1I, 60/17 in 72/19, v nadaljevanju ZPVPJN) vloži vsaka oseba, ki ima ali je imela interes za dodelitev naročila in ki verjetno izkaže, da ji je bila ali bi ji lahko bila povzročena škoda zaradi ravnanja naročnika, ki se v revizijskem zahtevku v predrevizijskem postopku navaja kot kršitev naročnika v postopku oddaje javnega naročanja.

Vlagatelj mora ob vložitvi zahtevka za revizijo, ki se nanaša na vsebino objave, povabilo k oddaji ponudb ali razpisno dokumentacijo vplačati takso v znesku 2.000,00 EUR na TRR pri Ministrstvu za finance, št. SI56 0110 0100 0358 802 – izvrševanje proračuna RS, v skladu z 71. členom ZPVPJN, sklic 11 16110-7111290- XXXXXXXLL (oznaka X pomeni številko objave javnega naročila, oznaka L pa pomeni označbo leta. V kolikor je številka objave javnega naročila krajša od šestih znakov se na manjkajoča mesta

spredaj vpiše 0).

Zoper vsebino objave, povabilo k oddaji ponudbe ali razpisno dokumentacijo lahko ponudnik vloži zahtevek za revizijo v predrevizijskem postopku v desetih delovnih dneh od objave obvestila o javnem naročilu ali obvestila o dodatnih informacijah, informacijah o nedokončanem postopku ali popravku, če s tem obvestilom spreminjajo ali dopolnjujejo zahteve ali merila za izbor najugodnejšega ponudnika, vendar najkasneje do roka za oddajo ponudbe.

7. KAKOVOSTNE ZAHTEVE NAROČNIKA

VRSTA, LASTNOSTI IN KAKOVOST ŽIVIL

Vsa ponujena živila morajo v celoti ustrezati vsem veljavnim predpisom, normativom in standardom, ki veljajo na področju živil (proizvodnje/pridelave, predelave, obdelave, pakiranja, skladiščenja in transporta) v Republiki Sloveniji in EU.

Ponujeni artikli morajo izpolnjevati vse zahteve, ki jih določa Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Uradni list RS, št. 52/2000 s spremembami in dopolnitvami).

Ponujeni artikli morajo biti skladni z obveznostmi Uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil in uradnega nadzora nad živili (Uradni list RS, št. 120/2005 s spremembami in dopolnitvami);

Pri ponudbi hitro zamrznjenih živil se upošteva Uredbo Komisije (ES) št. 37/05 o spremljanju temperature v prevoznih sredstvih, skladiščih in pri shranjevanju hitro zamrznjenih živil, namenjenih za prehrano ljudi (Uradni list RS, št. 10/05, str. 18, z vsemi spremembami).

Pri ponujenih artiklih je upoštevana Uredba o izvajanju uredb Sveta in Komisije (ES) o onesnaževalih v živilih (Uradni list RS, št. 27/2007 in 38/2010), Uredbo Sveta (EGS) št. 315/93, o določitvi postopkov Skupnosti za kontaminate v hrani (Uradni list RS, št. 37/93, str. 1), Uredbo (ES) Komisije št. 1881/06 o določitvi mejnih vrednosti nekaterih onesnaževal v živilih (Uradni list RS, št. 364, str. 5).

Ponujeni artikli izpolnjujejo vse zahteve, ki jih določa Uredba EU št. 1169/2011 o označevanju ter vsebinami povezanimi z alergeni. Navedena uredba v 44. členu določa, da so podatki o alergenih, kadar so ti prisotni v končnem proizvodu, obvezni tudi za nepredpakirana živila ponujena za prodajo končnemu potrošniku.

Kvaliteta ponujenih artiklov mora ustrezati vsem veljavnim predpisom v RS in EU. To velja tudi v primeru, da je ponudnik posrednik med proizvajalcem in kupcem.

Vsa ponujena živila morajo biti deklarirana skladno s Pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil UR. l. RS 50/2004 s spremembami in dopolnitvami), ter drugimi podatki, če je tako določeno v predpisih, ki urejajo kakovost oziroma zdravstveno ustreznost živil, ter predpisih, ki urejajo označevanje gensko spremenjenih organizmov.

Za vsa živila, ki vsebujejo transmaščobne kisline, skladno s pravilnikom o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih (UR.l. RS št. 18/18 in 23/18) velja, da največja dovoljena vsebnost transmaščobnih kislin ne sme preseči 2 g na 100g skupne vsebnosti maščob v živilu.

Vzpostavljen sistem mora zagotavljati sledljivosti živil do končnega porabnika – naročnika ter izdelan načrt umika/odpoklica v primeru neskladnih in nevarnih živil (velja za vse klasifikacijske skupine).

Ponudnik izvaja notranji nadzor skladno s HACCP načeli na podlagi izdelane analize poslovanja podjetja in študijo HACCP v vseh fazah proizvodnje in/oz. prometa živil. Na zahtevo naročnika ponudnik naročniku posreduje izjavo o vpeljanem HACCP sistemu.
Živila ne smejo vsebovati gensko spremenjenih organizmov ter morajo vsebovati čim manjšo količino aditivov.

Živila morajo biti neoporečna in ne smejo vsebovati sestavin, ki so škodljive zdravju ali sestavin, ki bi z veljavnimi predpisi presegale vrednost vsebovanja posameznih sestavin v živilih.

Na zahtevo naročnika ponudnik naročniku posreduje dokazila o kakovosti za tiste artikle, za katere naročnik pri opisu artikla zahteva dokazilo.

Za lažjo pripravo ponudbe je v obrazcih predračuna pri posameznih živilih naveden naziv izdelka ali proizvajalec. Ponudniki lahko ponudijo tudi enakovredna živila drugega proizvajalca ali imajo drugo blagovno znamko, vendar pa morajo le-ti po kvaliteti in lastnostih popolnoma ustrezati razpisanim. Navedba » in/ali enakovredno« se uporablja skladno s 23. členom Direktive 2004/18/EC, ki določa, da je sklicevanje na posamezno blagovno znamko, tip ali posebno poreklo izjemoma dovoljeno, ko ni mogoče dovolj natančno in razumljivo opisati predmeta naročila in če se s tem navajanjem ne daje prednost nekaterim podjetjem ali proizvodom.

SPLOŠNE STROKOVNE ZAHTEVE, TRANSPORT IN PREVZEM

1. Vsak ponudnik je dolžan pred začetkom poslovanja dostaviti izjavo o zdravstveni ustreznosti živil (1.1. – tekoče leto).

2. Transport prehrambenih izdelkov, živil mora biti takšen, da v celoti izpolnjuje pogoje za ohranitev kvalitete, higienske in mikrobiološke neoporečnosti. Ponudnik mora v skladu z ZZUZIS zagotavljati transport in predajo prehranskih izdelkov in živil ob upoštevanju delovnega časa skladiščne službe naročnika:
   a) Živila se transportirajo v skladu s predpisi in načrtom HACCP dobavitelja. Prevzem živil je v skladu z načrtom HACCP kupca.
   b) Dostava svežega mleka, mesa kruha in pekovskega peciva se mora izvršiti med 5.00 in 6.00 uro ostalo blago med 5.00 in 9.00 uro.
   c) Dostava živil (iz sklopa 7, 8 in 10), ki se hranijo na sobni temperaturi in imajo daljši rok trajanja, zadostuje dostava 1x tedensko tekom dopoldneva za naročila oddana do 11. ure z dostavo naslednji dan.
   d) Ponudnik je dolžan skrbeti za higieno vse povratne embalaže.
   e) Embalaže z vsebino se ne sme odlagati neposredno na talne površine.
   f) Med prevoznikom in skladiščnikom je obvezna kvalitetna in količinska primopredaja.
   g) Kakovost izdelkov po potrebi ugotavlja strokovna komisija kupca.
   h) Dobavitelj mora določiti kontaktno osebo, ki jo navede v (izjavi o zdravstveni ustreznosti živil) v slučaju nepravilnosti.
   i) Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani strokovnega osebja bolnišnične prehrane.
   j) Vsa kilaža mora biti v skladu s specifikacijami iz razpisne dokumentacije.
   k) Za upravičene reklamacije je čas zamenjave živil 1-2 uri.

3. Ponudnik zagotavlja skladnost ponujenega blaga z naročnikovimi strokovnimi zahtevami, navedenimi v tej razpisni dokumentaciji in vseh njenih prilogah.

4. Ponudnik zagotavlja 100 % razpisanih vrst in količin blaga za sklop/e ali/in artikel/le, ki ga/jih ponuja.

5. Ponudnik zagotavlja razpisane količine blaga, na katerega se prijavlja.

6. Ponudnik zagotavlja dostavo blaga ddp KUHINJA, Psihiatrična bolnišnica Vojnik razloženo ter opremljenost blaga tudi z dobavnico.

7. Ponudnik zagotavlja, da bo pri vsakem posameznem naročilu dobavil celotno količino naročenega blaga. Naročila se oddajajo en dan vnaprej do 12 ure preko elektronskega naslova, izjemoma (po dogovoru) mora ponudnik zagotoviti tudi dostavo, če je bilo naročilo oddano do 15 ure za naslednji dan.

8. Ponudnik zagotavlja, da ima v proizvodnji in prometu z živili HACCP sistem v vseh segmentih in da vodi vso potrebno dokumentacijo, ki jo na zahtevo tudi dostavi.

9. Ponudnik mora na poziv naročnika, v roku 5 delovnih dni, predložiti brezplačne vzorce ponujenega blaga in/ali kataloge oz. prospekte, v primeru, da bo naročnik to zahteval.

Priloge:

- Izjava o HACCP sistemu
- Izjava o predložitvi zahtevanih analiz

1.SKLOP: JUŽNO SADJE

SVEŽE JUŽNO SADJE

Vse sveže sadje mora izpolnjevati vse predpisane zahteve za I. kakovostni razred sadja.

Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.

Transport svežega sadja se mora vršiti v za to namenjenih ustrezno higiensko vzdrževanih prevoznih sredstvih, ki morajo omogočati transport občutljivega svežega sadja pri konstantni za sadje najprimernejši temperaturi (do max 12 °C), v isti dostavi mora biti sadje istega porekla in sorte.

Skladiščenje in transport živil morata zagotavljati ohranitev kakovosti. **V primeru, da se kakovost živila spremeni v treh dnevih po dostavi, bo naročnik uveljavljal reklamacijo živila.**

Ponudnik oz. pridelovalec je dolžan pri uporabi gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv upoštevati karenco. V primeru, da bo obstajal sum na kemijsko neustreznost sadja (prevelika prisotnost gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv), bomo vzorec poslali na analizo v pooblaščen laboratorij, stroške analize pa bo nosil ponudnik oz. pridelovalec. Ali pa na zahtevo naročnika ponudnik dostavi dokazilo o vsebnosti sredstev za varstvo rastlin.

Ne dovoli se genska spremenjenost sadja.
Ponudnik oz. pridelovalec mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitni slabi kvaliteti sadja ali kakšnih drugih nepravilnosti.

V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko svežega sadja.

Naročnik bo zahteval predračun za posamezna sezonska obdobja, takrat mora ponudnik upoštevati, da morajo biti sezonska živila pridelana v naravnih sezonskih pogojih.

ORANŽE

Teža sadeža mora biti od 150 do 200 g, premer pa najmanj 53 mm. Sadeži morajo imeti značilno barvo na najmanj 4/5, prijeten okus in vonj, ter biti primerni za potrošnjo brez dozorevanja. Sadeži ne smejo

biti izsušeni (vsebovati morajo najmanj 30 % soka glede na skupno težo ploda), poškodovani, nagniti ali nečisti.

Pakiranje: sadeži morajo biti pakirani v letvaricah, tako da so ustrezno zaščiteni pred zunanjimi vplivi. V vsaki embalažni enoti morajo biti sadeži iste velikosti, istega kalibra, sorte, porekla in kakovosti na vsaki pa mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- ime in sedež pridelovalca oz. uvoznika,
- sorto in kvaliteto,
- kakovostni razred in kaliber,
- državo, iz katere so pomaranče uvožene (državo porekla),
- datum pakiranja.

Deklaracija mora biti nalepljena na vsaki embalažni enoti posebej.

MANDARINE in KLEMENTINE

Teža mandarin mora biti od 70-100g, premer sadeža mora biti vsaj 45mm. Premer klementin mora biti najmanj 35 mm. Sadeži morajo imeti značilno barvo, 1/3 celotne površine sortno značilne. Biti morajo prijetnega vonja in okusa, ter primerni za potrošnjo brez dozorevanja. Sadeži ne smejo biti izsušeni, mandarine morajo vsebovati najmanj 33% soka, klementine pa 40% soka glede na skupno težo ploda. Sadeži morajo biti nepoškodovani, čisti, brez bolezenskega znamenja gnilobe ali drugih poškodb lupine.

Pakiranje: sadeži morajo biti pakirani na način, da so zaščiteni pred zunanjimi vplivi. V vsaki embalažni enoti morajo biti sadeži iste sorte, tipa, kakovosti, velikosti. Na deklaraciji morajo biti označeni navedeni naslednji podatki:

- ime in sedež proizvajalca oz. uvoznika,
- vrsto sadja, sorto oz. tip sadja,
- kakovostni razred in velikost,
- državo porekla,
- datum pakiranja.

Deklaracija mora biti nalepljena na vsaki embalažni enoti posebej.

BANANE

Teža neolupljene banane je lahko od 160 do 210 g, minimalna dolžina mora biti 140 cm. Sadeži morajo biti ustrezno zreli - ne prezreli, kar pomeni, da imajo lepo svetlo rumeno barvo, meso pa je mehko, prijetnega okusa in z izraženo aromo. Sadeži ne smejo biti poškodovani zaradi mehanskih vplivov, brez

poškodb lupine, brez rjavih pik, poškodb zaradi mikroorganizmov ali zaradi prenizke temperature. Pecelj mora biti nepoškodovan ali prizadet od plesni ali izsušen. Ne smejo biti uveli, biti morajo čvrsti, čisti ustrezno razviti in zreli in primerni za konzumiranje brez dozorevanja. Potek zorenja mora biti ustrezen, živilo mora skladiščeno, transportirano in rokovano na način, da ne vpliva negativno na kvaliteto, ki se ne sme spremeniti vsaj tri dni po prevzemu živila ob ustreznem hranjenju pri naročniku.

Pakiranje: banane morajo biti pakirane v kartonski embalaži, tako da so zaščitene pred zunanjimi vplivi. V vsaki embalažni enoti morajo biti banane istega porekla, sorte in kakovosti, na vsaki pa mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- vrsta sadja,
- ime in naslov uvoznika oz. pridelovalca,
- kakovostni razred, velikost (izražena z najmanjšo dolžino),
- sorta ali komercialni tip,
- državo, iz katere so banane uvožene (država porekla),
- datum pakiranja.

LIMONE

Premer sadeža mora biti najmanj 45 mm. Sadeži morajo imeti značilno barvo na najmanj 4/5, prijeten okus in vonj, ter biti primerni za potrošnjo brez dozorevanja. Sadeži ne smejo biti izsušeni (vsebovati morajo najmanj **25 % soka** glede na skupno težo ploda) ali nagniti. Na lupini ne sme biti prisotnih plesni. **Pakiranje:** sadeži morajo biti pakirani v letvaricah, v vsaki embalažni enoti morajo biti sadeži iste velikosti, istega kalibra, sorte in kakovosti na vsaki pa mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- ime in sedež pridelovalca oz. uvoznika,
- sorto in kvaliteto,
- kaliber,
- državo, iz katere so limone uvožene,
- datum pakiranja.

Deklaracija mora biti nalepljena na vsaki embalažni enoti posebej.

KIVI

Teža sadeža mora biti najmanj 70 g. Razlika v enem pakiranju v teži je lahko največ 20g. Sadeži morajo imeti značilno barvo, biti prijetnega okusa in vonja ter primerni za potrošnjo brez dozorevanja. Sadeži ne smejo biti izsušeni, zgrbančeni po površini. Sadeži morajo biti zdravi, čisti, brez poškodb, suhi, ustrezno razviti. Meso mora biti čvrsto, ne kašasto.

Pakiranje: sadeži morajo biti pakirani v primerni embalaži, da so zaščiteni pred zunanjimi vplivi

Na vsaki embalaži mora biti deklaracija, ki vsebuje naslednje podatke:

- vrsta sadja,
- ime in sedež proizvajalca / uvoznika,
- država porekla,
- kakovostni razred,
- velikost.

LUBENICA

Teža posameznega sadeža je med 5-6 kg (ne večje). Sadeži morajo biti izenačeni po velikosti, barvi in obliki. Izpolnjene morajo biti še sledeče zahteve:

- da so pravilno zreli in brez dozorevanja pripravljeni za konzumiranje, prijetnega okusa in vonja,
- da so sveži, meso mora biti polno, čvrsto in sočno (ne kašasto in suho),
- da niso umazani (zemlja),
- da niso mehanično poškodovani.

Pakiranje: v primerno embalažo, na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- vrsto sadja,
- ime in sedež pridelovalca oz. ponudnika,
- kakovost,
- državo porekla.

MELONE

Melone morajo biti sveže po videzu, ustrezno zrele, meso mora biti sočno in čvrsto. Na lupini ne sme biti prisotnih poškodb, gnilobe ali biti morajo popolnoma brez prisotne plesni. Teža posameznega sadeža mora biti med 1,5- 2 kg. Morajo biti sorte **Cataloupe ali podobne sorte.**

2.SKLOP: ZELENJAVA

SVEŽA ZELENJAVA

Vsa sveža zelenjava mora biti nepoškodovana in zdrava, ne sme biti genetsko spremenjena. Biti mora brez gnilobe in poškodb, čista, brez primesi, suha (brez zunanje vlage), brez tujega vonja in okusa in

brez vidnih znakov odganjanja. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodbo škodljivcev, zmrzali ali sonca. Zelenjava naj bo ustrezno razvita in zrela ter primerna za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki. Na zahtevo naročnika mora ponudnik dostaviti dokazila o vsebnosti sredstev za varstvo rastlin.

Zelenjava mora v prometu ustrezati s predpisi Republike Slovenije in Evropske Unije predpisani kakovosti, zdravstveni ustreznosti in označevanju.

Zelenjava mora izpolnjevati vse predpisane zahteve za I. kakovostni razred zelenjave.

Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.

Ponudnik oz. pridelovalec mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitnem neskladju, slabi kvaliteti, količini, označevanju in transportu sveže zelenjave.
V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko sveže zelenjave.

Ponudnik oz. pridelovalec je dolžan pri uporabi gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv upoštevati karenco. V primeru, da bo obstajal sum na kemijsko neustreznost zelenjave (prevelika prisotnost gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv), bo naročnik zelenjavo poslal na analizo v pooblaščen laboratorij, stroške analize pa bo nosil ponudnik oz. pridelovalec.

Transport se mora vršiti v higiensko ustreznih transportnih sredstvih, ki omogočajo transport pri konstantni za občutljivo zelenjavo primerni temperaturi (12°C). Transportirana mora biti s transportnimi sredstvi s hladilnimi napravami. Sveža zelenjava mora biti naložena na način, da se različne vrste ne mešajo med seboj in da se preprečijo mehanske poškodbe zelenjave.

REZANA ZELENJAVA

Zelenjava mora izpolnjevati vse predpisane zahteve za I. kakovostni razred zelenjave.

Transport vakuumsko pakiranih živil se mora vršiti v ustreznih transportnih sredstvih, ki zagotavljajo transport v hladni neprekinjeni verigi do maximalno 10 stopinj C.

Na dan dostave ne sme preteči več kot polovica roka uporabnosti živila. Ponudnik mora omogočiti tudi naročanje en dan vnaprej.

Zelenjava mora v prometu ustrezati s predpisi Republike Slovenije in Evropske Unije predpisani kakovosti, zdravstveni ustreznosti in označevanju.
Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.

Ponudnik oz. pridelovalec mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitnem neskladju, slabi kvaliteti, količini, označevanju in transportu vakuumsko pakirane zelenjave.
V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko sveže zelenjave.

Ponudnik oz. pridelovalec je dolžan pri uporabi gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv upoštevati karenco. V primeru, da bo obstajal sum na kemijsko neustreznost zelenjave (prevelika prisotnost gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv), bo naročnik zelenjavo poslal na analizo v pooblaščen laboratorij, stroške analize pa bo nosil ponudnik oz. pridelovalec

Ponudnik mora dostaviti seznam event dodatkov, ki jih uporablja pri tehnološkem postopku obdelave in pakiranja.

ZELENA SOLATA – GLAVNATA VSEH VRST, RADIČ...

Glavice morajo biti čvrste, nežne, suhe, listi karakteristične barve, čvrsti, neuveli in neizsušeni, brez poškodb zaradi mikroorganizmov (brez gnilobe), poškodb zaradi zmrzali, brez primesi zemlje oz. sredstev, ki so škodljivi zdravju. Velikost glavic mora biti primerna sorti solate. Korenine morajo biti s čistim rezom odstranjene blizu osnove zunanjih listov. Posamezne glavice morajo imeti lepo oblikovan osrednji del rumenkaste barve. Pri čiščenju solate je lahko največ 20% odpada.

Pakiranje: glavice se lahko transportirajo v leseni ali kartonski embalaži (letvarice, kartonski ali plastični platoji), zložene druga poleg druge v eni vrsti, glavice morajo biti obrnjene navzdol in ne pretirano stisnjene. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje:

- vrsta solate,
- ime in naslov ponudnika oz. pridelovalca,
- kakovost in sorto,
- datum pakiranja.

ZELJE, KITAJSKO ZELJE, OHROVT, ...

Glavice zelja, kit. zelja morajo biti sveže (čvrste, neuvele in neizsušene), nepoškodovane (mehanske poškodbe, zmrzal), brez insektov in zrele (normalno razvite, oblika, velikost in barva pa značilni za sorto). Vse glavice morajo biti enako velike, koren pa odrezan do začetka glavice. Odstranjeni morajo biti vsi slabi (rumeni, uveli oz. nalomljeni) in nagniti listi, glavice pa suhe.

Pakiranje: glavice zelja, kit. zelja se lahko pakira v letvaricah ali v mrežastih plastičnih vrečah, tako da so obrnjene proti dnu embalaže in da je v vsaki embalažni enoti ista velikost glavic in sorta in niso pretirano stisnjene. Na embalaži mora biti nalepljena deklaracija, ki vsebuje:

- vrsto zelenjave,
- ime in naslov ponudnika oz. pridelovalca,
- kakovost in sorto,
- datum pakiranja.

CVETAČA

Premer glavice cveta mora biti od 150 do 200 mm. Glavice morajo biti čvrste, cele in zaprte rože cvetače, bele ali rumenkasto bele barve, izenačene po obliki in velikosti, zaščitene z zelenimi listi. Razmerje med cvetom in zelenimi listi je 75:25 (75 % teže mora biti cvet, 25 % teže pa zeleni del). Koren glavice mora biti odrezan do osnove ovojnega lista.

Pakiranje: cvetača je lahko pakirana v plitvih letvaricah in kartonskih ali plastičnih platojih. V vsaki embalažni enoti mora biti cvetača iste sorte in porekla, kakovosti in velikosti. Vsaka embalažna enota mora imeti deklaracijo, ki vsebuje:

- vrsto zelenjave,
- ime in naslov ponudnika oz. pridelovalca,
- kakovost in sorto,
- datum pakiranja.

BUČKE, MELANCANI

Dolžina mora biti največ do 200 mm, premer pa od 40 do 50 mm. Bučke morajo biti pravilno razvite, izenačene po obliki, velikosti in barvi, sočne, trde, neuvele in neizsušene, biti morajo svežega videza, brez lukenj in razpok ter z mehko lupino.

Melancani morajo biti sveži, čvrsti, neuveli, čisti, brez zunanje vlage. Imeti morajo čašne liste in pecelj ter biti zadostno razviti, da meso ni vlaknato ali leseno in da semena niso preveč razvita.

Pakiranje: buče in melancani so lahko pakirani v letvaricah in plastičnih mrežastih vrečah, vendar na način, da so zaščitene pred zunanjimi vplivi. Če so v mrežastih vrečah morajo biti transportirani v trdni transportni embalaži. V vsaki embalažni enoti morajo biti živilo istega porekla, sorte in kakovosti. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje:

- vrsta zelenjave,
- ime in naslov ponudnika oz. pridelovalca,
- kakovost in sorto,
- datum pakiranja.

PARADIŽNIK

Premer paradižnika mora biti od 40 do 50 mm, oziroma glede na naročilo naročnika. Imeti mora lastnosti, značilne za posamezno sorto. Biti mora zdrav, pravilne oblike, normalno razvit, brez zelenih delov ploda (zelenega ovratnika), brez mehaničnih poškodb in poškodb od škodljivcev, ne sme biti nagnit ali zmehčan in drugih nepravilnosti. Biti mora brez znakov zunanje vlage.

Pakiranje: kalibriran paradižnik se pakira v plitve letvarice oz. kartonske platoje. Biti mora zložen eden zraven drugega v eni plasti. V eni embalažni enoti mora biti paradižnik iste sorte, porekla, kakovosti in kalibra. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- vrsta zelenjave,
- ime in naslov ponudnika oz. pridelovalca,
- kakovost in sorto,
- kaliber,
- datum pakiranja.

PAPRIKA

Velikost in sorto paprike določamo glede na jedilnik. Paprika mora imeti lastnosti značilne za posamezno sorto. Biti mora pravilne oblike, normalno razvita s pecljem, nepekoča, sveža, brez mehaničnih poškodb, gnilobe in poškodb od škodljivcev. Biti mora brez poškodb zaradi sončnega ožiga in zmrzali in brez zunanje vlage.

Pakiranje: kalibrirana paprika se pakira v plitve letvarice ali drugo primerno embalažo. V eni embalaži mora biti paprika iste sorte, porekla, kakovosti in kalibra. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- vrsta zelenjave,
- ime in naslov ponudnika, proizvajalca,

- kakovost in sorto,
- kaliber,
- datum pakiranja.

PETERŠILJ

List: zeleni listi morajo biti močni, sveži, veliki, brez primesi zemlje, neuveli in suhi. Ne smejo biti porumeneli.

Koren: premer korena mora biti od 25 do 35 mm, dolžina pa od 100 do 150 mm. Biti mora čvrst, sočen, neizsušen in neuvel, brez primesi zemlje, ne sme biti poškodovan.

Pakiranje: zelene liste pakiramo v plastične platoje, korenine pa v letvarice oz. plastične mrežaste vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti korenje istega porekla, sorte in kakovosti. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje:

- vrsta zelenjave,
- ime in naslov ponudnika oz. pridelovalca,
- kakovost in sorto,
- datum pakiranja.

KORENJE

Dolžina korenja mora biti od 100 do 140 mm, debelina najširšega dela pa od 30 do max 40 mm. Biti mora gladek, pravilne oblike, brez primesi zemlje, barve in oblike pa karakteristične za sorto. Koren mora biti sočen, čvrst, neizsušen in neuvel ter neolesenel, brez poškodb od škodljivcev, brez gnilobe, brez sekundarnih korenov in brez odvečne zunanje vlage. Na vrhu ima lahko do 1,5 cm dolgo zeleno ali rožnato kapico. Korenje mora biti tipa Nantes, ki je primeren za gospodinjsko uporabo.

Pakiranje: korenje pakiramo v letvarice oz. mrežaste plastične vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti korenje istega porekla, sorte in kakovosti. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje:

- vrsta zelenjave,
- ime in naslov ponudnika oz. pridelovalca,
- kakovost in sorto,
- datum pakiranja.

ČEBULA

Premer mora biti od 70 do 90 mm. Glavice morajo biti čvrste in cele, brez znakov kaljenja, enake po obliki, velikosti in barvi, s suho in tanko ovojno lupinico, s tankim vratom. Glavice čebule morajo biti povsem brez zelenega solaninskega obarvanja.

Pakiranje: čebulo pakiramo v letvarice oz. mrežaste vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti isto poreklo, sorta, kakovost in kaliber čebule. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje:

- ime in naslov ponudnika oz. pridelovalca,
- kakovost in sorto,
- datum pakiranja.

ČESEN

Premer glavice mora biti najmanj 30 mm. Imeti mora zrele, cele in čvrste trdne stroke, brez znakov kaljenja. Glavice morajo biti enake po obliki, velikosti in barvi, s suho in tanko ovojno lupinico, s tankim vratom. Biti morajo brez poškodb od škodljivcev, zmrzali, sonca. Ne sme biti prisotnega tujega obarvanja.

Pakiranje: česen pakiramo v letvarice oz. mrežaste vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti isto poreklo, sorta, kakovost česna. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje:

- ime in naslov ponudnika oz. pridelovalca,
- kakovost in sorto,
- datum pakiranja.

STROČJI FIŽOL

Sveži se naroči po sezonskih jedilnikih. Imeti mora lastnosti, značilne za posamezno sorto. Stroki morajo biti mehki, normalno razviti, sočni, brez mehaničnih in drugih poškodb od škodljivcev ali mikroorganizmov. Stroki ne smejo biti pretrdi – stari, nitkasti. Biti mora lahko lomljiv. Če so navzoča semena morajo biti majhna in mehka. Mladi stročji fižol pa mora biti brez semen.

Pakiranje: v primerno, higiensko neoporečno embalažo. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- vrsta živila,
- ime in naslov ponudnika, proizvajalca,
- kakovost.

POR

Por mora biti cel, zdrav in nepoškodovan, čist , svežega videza, brez korenin, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez znakov odganjanja in brez znakov zunanje vlage in ostankov zemlje. Mora biti mladi por.

Pakiranje: v primerno, higiensko neoporečno embalažo. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- vrsta živila,
- ime in naslov ponudnika, proizvajalca,
- kakovost.

KOLERABA

Koleraba mora biti rumena, mlada, sveža, neolesenela. Premer gomolja rumene kolerabe mora biti od 80 do 90 mm. V enem pakiranju mora biti izenačena po velikosti, obliki in barvi.

Pakiranje: v primerno, higiensko neoporečno embalažo. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- vrsta živila,
- ime in naslov ponudnika, proizvajalca,
- kakovost.

REZANA OČIŠČENA SOLATA

Odstranjeni morajo biti vsi poškodovani in neprimerni deli solate. Rezana solata mora biti ustrezno očiščena, zdravstveno ustrezna in pakirana v higiensko ustrezno embalažo, ob odprtju brez prisotnih tujih vonjev.

REZANO SVEŽE ZELJE

Zelje mora biti I. kakovostnega razreda. Narezano mora biti na rezance širine 2-3 mm. Biti mora čvrsto in higiensko neoporečno. Pakirano mora biti v primerno embalažo pod zdravju neškodljivimi pogoji. Pakirano zelje ne sme imeti tujega neprijetnega vonja.

ČEBULA

Čebula mora biti očiščena brez prisotne lupine ali drugih tujih snovi. Ne sme biti kašasta, zmehčana ali spremenjene barve. V embalaži ne sme biti preveč izceje. Ob odprtju ne sme biti prisotnih tujih neželenih vonjev.

KORENJE

Celo korenje mora biti dolžine od 100 do 140 mm, debelina najširšega dela pa od 30 do max 40 mm. Biti mora ustrezno očiščeno in olupljeno, gladko, pravilne oblike, brez primesi zemlje, barve in oblike pa karakteristične za sorto. Koren mora biti sočen, čvrst, neizsušen in neuvel ter neolesenel, brez poškodb od škodljivcev, brez gnilobe, brez sekundarnih korenov. Na vrhu ima lahko do 1,5 cm dolgo zeleno ali rožnato kapico. Korenje mora biti tipa Nantes, ki je primeren za gospodinjsko uporabo.

Rezano korenje se reže glede na potrebe naročnika (kocke ali kolutiči). Biti mora čvrsto, neuvelo, ustrezno očiščeno in olupljeno, brez prisotne lupine, brez prsti ali drugih nečistoč. Ne sme biti poškodovano od škodljivcev. Izenačeno mora biti po velikosti (iste kocke ali kolutiči).

KROMPIR

Premer gomolja je lahko od 45 do 75 mm. Gomolji morajo biti čisti (vsebovati smejo le do 1% zemlje), zreli in sveži. Biti morajo čvrsti, brez kalčkov in nepoškodovani. Krompir ne sme biti zelen in ne temno obarvan. Krompir mora biti kalibriran z max 20% odpadka.
Pakiranje: gomolje pakiramo v letvaricah in mrežastih plastičnih vrečah, s tem da je v vsaki embalažni enoti krompir iste sorte in enako kalibriran. Teža embalažne enote je lahko največ 30 kg.

Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- vrsto živila
- ime in naslov ponudnika oz. pridelovalca
- kakovost in sorto
- datum pakiranja

KISLA REPA IN ZELJE

Za kisanje je potrebno odbrati le najboljše plodove repe in zelja. Rezanci zelja morajo biti debeli od 2 do 3 mm, repe pa od 5 do 6 mm.
Kisla repa in zelje morata izpolnjevati naslednje pogoje:

- vonj in okus morata biti značilna za kislo repo oz. zelje
- ne smeta biti kašasta, sluzasta, mehka ali preslana
- kisanje izdelka mora biti po naravni poti brez dodajanja kisline

Pakiranje: zelje in repa sta lahko pakirana v plastična vedra s pokrovom. Vsaka embalažna enota mora imeti nalepljeno deklaracijo, ki mora vsebovati:

- vrsto izdelka
- ime in naslov ponudnika oz. pridelovalca
- sorto in kvaliteto
- datum pakiranja oz. rok uporabnost

3. SKLOP: ZAMRZNJENA ZELENJAVA IN ZAMRZNJENI IZDELKI

Izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih substanc (toksinov, patogenih mikroorganizmov,..), zlasti pa ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil in ostalih kemičnih substanc, organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom.

Dobavitelj mora blago dostaviti v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami in tako zagotoviti neprekinjeno hladilno verigo v skladu s HACCP sistemom.

Ponudnik mora, v primeru, da bo izbran, dostavljati živila pod navedenimi sklopi v količinah in v pakiranju, kot ga bo zahteval in potreboval naročnik. V nasprotnem primeru bo neupoštevanje naročila naročnika kršitev pogodbe.

Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati gramature določenih artiklov oz. ponudbo pripraviti v skladu z normativi in standardi, ki veljajo za naročnika in jih naročnik tudi zahteva.

4. SKLOP: KRUH IN PEKOVSKO PECIVO

Kruh in pekovsko pecivo morajo glede kakovosti in zdravstvene ustreznosti skladni z veljavnimi zakonskimi predpisi v RS (EU). Kar ponudnik dokazuje z ustreznimi dokumenti.

Ponudnik mora naročniku zagotoviti svežino kruha in pekovskega peciva. Kruh in ostali izdelki morajo biti iz prvovrstnih surovin / moke.

Ponudnik mora imeti izdelan sistem notranje kontrole in nadzora proizvodnje po smernicah sistema HACCP in tekoče voditi dokumentacijo, ki jo mora predložiti na zahtevo naročnika.

Na zahtevo naročnika mora ponudnik priložiti za zahtevan izdelek natančno specifikacijo sestave zgolj iz dietoterapevstkih razlogov.

Embalažni materiali in transport kruha in pekovskega peciva mora biti takšen, da so v celoti izpolnjeni pogoji za ohranitev njihove kakovosti in higienske ter mikrobiološke neoporečnosti. Transportno vozila za dostavo mora biti ustrezno higiensko vzdrževano.

Redno – dnevno čiščenje transportnih vozičkov in embalaže je dolžnost ponudnika!

Obvezna predaja kruha med voznikom in odgovornim delavcem naročnika. Ponudnik mora zagotavljati dostavo kruha tudi ob sobotah in praznikih, če so prazniki dva dni zaporedoma.

Ponudnik mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika (glede senzoričnih ocen, morebitnih odstopanj od predvidene teže, svežine, prisotnost tujkov...).
V primeru reklamacije in zavrnitve mora ponudnik v roku od 1-2 uri zagotoviti neoporečno naročeno količino.

Proizvajalec mora naročniku zagotoviti rezanje kruha. Za naše potrebe mora biti kruh rezan na porcije po 60 g in individualno pakiran po porcijah 60 g ali po naročnikovi želji. Ponudnik mora zagotoviti tudi individualno pakiranje pekovskega peciva (bombeti, žemljice, štručke, peciva,..) glede na naročilo (30g ali 60g ali 100g)

Na željo naročnika mora ponudnik dostaviti brezplačne vzorce.

5. SKLOP: MESO IN MESNI IZDELKI

SVEŽE MESO

Naročnik ima za sveže meso stroge zahteve glede kvalitete:

1. Sveže meso mora ustrezati vsem veljavnim zakonskim zahtevam o kakovosti, kategorizaciji, mikrobiološki neoporečnosti, količinah pesticidov in drugih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov in označevanju, veljavnih v RS (EU). Poleg tega mora ustrezati vsem zakonskim predpisom o veterinarsko- sanitarni kontroli pred in po zakolu živali in vsem predpisom o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg, veljavnih v RS (EU).

Ponudnik mora dostavljati dokazila o mikrobiološki in kemijski neoporečnosti živila glede na zahteve naročnika.

2. meso mora biti lepega, svežega videza in I. kakovostnega razreda. Kjer je to zahtevano, mora biti izkoščičeno, razrezano na manjše dele, pri tem pa je potrebno odstraniti vso odvečno maščobo in loj. Naročnik zahteva meso, ki je pravilno uležano in transportirano. Razrez na zrezke in mletje se bo pripravljalo po dogovoru. Cena konfekcioniranega mesa in izdelkov mora biti enaka ceni mesa

in izdelkov v kosu. Meso in izdelki ne smejo biti okuženi z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi.

3. Presno meso mora biti med nakladanjem, transportom in razkladanjem v celoti zaščiteno s PVC folijo – zaradi higiene. Ponudnik mora na željo naročnika zagotoviti tudi vakuumsko pakiranje naročenega presnega blaga. Kosti morajo biti sveže in dostavljene v primerni embalaži, ločene od mesa.

4. Presno meso mora biti mikrobiološko neoporečno.

5. Presno meso (glavni kosi) morajo biti brez vidne maščobe. Med toplotno obdelavo meso ne sme razviti neprijetnega neustreznega vonja značilnega za nekastrirane moške živali. V takem primeru bomo reklamirali tudi toplotno obdelano meso.
6. Pri ugotavljanju kakovosti presnega mesa bomo uporabili naslednje kriterije:
   - vidno preiskovanje: barva mišičnine od bledorožnate do temnordeče,
   - tipno preiskovanje: mokrost – suhost, testnatost – trdnost mišičnine,
   - vohalno preiskovanje: blag vonj po mlečni kislini in možni neprijetni vonji.

7. Najvišji kalo, ki je posledica same obdelave mesa (nevidna maščoba, izceja....), je:
   - ☐ govedina – pleče do 4 %,
   - ☐ govedina – stegno do 3 %,
   - ☐ svinjina – kare s kostjo do 2 % ali
   - ☐ svinjina – kare brez kosti in ribice do 1 %,
   - ☐ teletina – stegno do 2,5 %,
   - ☐ teletina – pleče do 3,5 %.

8. Ponudnik mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje naročnika takoj obvestil o morebitnem večjem kalu in celotni kvaliteti presnega mesa. V primeru reklamacije na kvaliteto ali kvantiteto dostavljenega blaga mora ponudnik najpozneje v roku 2 ur zagotoviti rešitev reklamacije in dostavo ustrezne nadomestne surovine.

9. Naročnik mora imeti izdelan sistem notranje kontrole in nadzora proizvodnje po smernicah sistema HACCP in tekoče voditi dokumentacijo, ki jo mora predložiti na zahtevo naročnika. Na eksplicitno zahtevo jo je potrebno predložiti pooblaščeni osebi naročnika najkasneje v 30 dneh od uradne zahteve.

10. Ponudnik mora imeti 24 urno veterinarsko kontrolo, ki jo potrjuje s predloženo izjavo.

11. Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesa v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji.

12. Izbrani dobavitelj mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) označiti poreklo oziroma izvor mesa, dokazilo, da živali ob zakolu niso bile starejše od 30 mesecev, št. obrata in veterinarsko potrdilo v skladu z veljavnimi predpisi. Pri dnevni dobavi eko mesa bo dobavitelj priložil še ustrezen certifikat o poreklu mesa. Naročnik si pridržuje pravico od dobavitelja zahtevati potrdila o odkupu živine oz. lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke. Ponudnik mora naročniku dobavljati sveže, ohlajeno meso. Zamrznjeno, globoko zamrznjeno ali odmrznjeno meso bo naročnik zavrnil. Izbrani dobavitelj mora zagotoviti, da odstopanja v teži posameznega kosa niso večja od +/- 3%, za enak procent pri teži ne sme odstopati celotna dobavljena količina mesa oz. mesnih izdelkov.

13. Ne glede na vrsto mesa, naročnik zahteva očiščeno meso – 0 % odpadka.

DOSTAVA

Vsako pošiljko mesa mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno opisana:

- firma ponudnika,
- količina mesa,
- vrsta mesa oz. deli mesa,
- cena in
- označbo zdravstvene ustreznosti.

Meso mora biti dostavljeno v centralno kuhinjo – franko razloženo.

Transport presnega mesa se mora vršiti v hlajenih prevoznih sredstvih, ki so ustrezno higiensko vzdrževana in v katerih je zagotovljeno ohranjanje temperature svežega mesa med –0,5°C do max. +4 °C, mletega mesa do 2 °C, mesnin do 4 °C. Ohlajeno sveže meso mora biti dostavljeno v PVC ali kovinskih posodah znotraj obloženih s čistim materialom, ki ne prepušča vode in masti, kosti morajo biti dostavljene v primerni embalaži, ločene od mesa. Presno meso ne sme imeti intenzivnega neprijetnega vonja. Sveže meso mora biti med transportom in razkladanjem zaščiteno z higiensko ustreznim materialom ali vakuumirano ki ne prepušča vode in masti. Prevažati se sme samo v čistih kovinskih in plastičnih posodah ali kartonskih škatlah.

Vsaka posamezna vrsta mesa mora biti deklarirana na način, da je zagotovljena sledljivost presnega mesa.

Konfekcioniranje mesa

Ponudnik mora naročniku ponuditi ceno, v kateri je že vključeno konfekcioniranje mesa in mesnih izdelkov na podlagi zahtev naročnika (zrezki, mleto meso, kockice, oz. po naročilu, brez kosti, vidne maščobe in veznega tkiva; imeti pa morajo ustrezne gramature po kosih npr. hrenovke, zrezki).

Ponudnik mora oblikovati meso v skladu z našimi zahtevami, ko so nevede v predračunu.

Ponudnik mora zagotoviti glede na željo naročnika tudi mehansko obdelavo zrezkov (mehčanje, tolčenje). Zrezki morajo biti rezani enojno in ne na »knjigo«.

Podrobneje opredeljene zahteve za kose mesa:
TELEČJA REBRA BREZ KOSTI (razkoščičena)
SVINJSKA REBRA
s kostmi (oguljena in brez slanine) ali brez kosti (razkoščičena))
KUNČJE MESO
- cele živali.

MESNI IZDELKI IZ SVINSKEGA, GOVEJEGA, TELEČJEGA MESA

Vsi mesni izdelki morajo ustrezati zahtevam veljavnega pravilnika o kakovosti mesnih izdelkov, pravilnika o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg mesnih izdelkov in drugih izdelkov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi, veljavnih v RS (EU). Glede označevanja pa zahtevam veljavnega pravilnika o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma zahtevam pravilnika o označevanju živil, ki niso predpakirana, veljavnih v RS (EU).

Sveže in poltrajne in trajne salame ter šunke morajo biti polnjene v ustrezne ovitke - kot določa pravilnik in standardne velikosti.

1. **Teža** polovice kranjske klobase je 120 g ± 5%; pečenice 120 g± 5% in krvavice 120 g± 5% in krvavice 200g± 5% oziroma pečenice in krvavice skladno s potrebami naročnika.

2. **Proizvajalec** mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov. Proizvajalec mora na zahtevo naročnika predložiti proizvajalno specifikacijo izdelkov in hranilne vrednosti izdelkov, ki nam bodo služile izključno za izračune celodnevnih jedilnikov.

3. **Na izdelku** mora biti označena morebitna prisotnost pšenične ali ržene moke.

4. **Proizvajalec** mora imeti izdelan sistem notranje kontrole in nadzora proizvodnje in prometa z živili po smernicah sistema HACCP in tekoče voditi dokumentacijo, ki jo mora predložiti na zahtevo naročnika.
   V primeru reklamacije in zavrnitve mora ponudnik v roku 2 ur zagotoviti neoporečno nadomestno živilo.

5. **V primeru**, da bo obstajal sum na mikrobiološko oporečnost ali kemijsko neustreznost izdelka, bo proizvajalec dolžan dostaviti rezultate mikrobioloških oz. kemijskih analiz. Upoštevali se bodo rezultati analiz pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil (regijski Zavodi za zdravstveno varstvo in Inštitut za varovanje zdravja Ljubljana).

6. **Dobavljena količina:** Ponudnik naj zagotovi dobavo iste vrste izdelka na isti dan z istim rokom uporabe.

7. **Vzorci:** Naročnik lahko zahteva vzorce izdelkov iz sklopa in natančno deklaracijo izdelka glede sestave.

Pakiranje in transportna embalaža

Na individualnem pakiranju mora biti označeno:

- ☐ ime izdelka,
- ☐ neto teža izdelka,
- ☐ datum pakiranja,
- ☐ datum uporabnosti,
- ☐ oznaka zdravstvene ustreznosti,
- ☐ znak VARUJE SRCE, za izdelke ki ga imajo.

Trajne in poltrajne klobase in suhomesnati izdelki in drugi izdelki morajo biti pakirani v kartonskih škatlah, ki morajo biti znotraj obložene s čistim, belim, neuporabljenim papirjem ali folijo iz plastičnih

mas, obarjene klobase, pečenice, klobase za kuhanje pa v plastično ali kartonsko embalažo, katera je znotraj prevlečena s plastično maso in v celoti zaščitene za materialom, ki ne prepušča vlage in maščobe.

Na embalaži mora biti označeno:

- ime izdelka,
- ime in naslov ali firmo in sedež proizvajalca ali tistega, ki izdelek pakira,
- bruto in neto teža izdelka.

Na originalni embalaži mora biti viden datum pakiranja, rok uporabe in oznaka zdravstvene ustreznosti.

Ponudnik mora zagotoviti takšne pogoje prevoza, da je preprečen kakršen koli način njihovega onesnaženja, oziroma da so preprečeni kakršni koli škodljivi učinki nanje. Mesne izdelke je, odvisno od njihove narave, potrebno prevažati v vozilih, opremljenih tako, da se med prevozom zagotavlja zanje predpisana temperatura. Mesni izdelki (trajni, poltrajni, suhomesnati in paštete) se morajo prevažati ločeno od svežega mesa (presnega mesa in presnih mesnih izdelkov).

Izdelki morajo biti dostavljeni v centralno kuhinjo DDP razloženo.

MESNI IZDELKI IZ PIŠČANČJEGA IN PURJEGA MESA TER PAŠTETE

Vsi mesni izdelki morajo ustrezati zahtevam veljavnega pravilnika o kakovosti mesnih izdelkov, pravilnika o perutninskih izdelkih, pravilnika o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg mesnih izdelkov in drugih izdelkov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi, veljavnih v RS (EU). Glede označevanja pa zahtevam veljavnega pravilnika o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma zahtevam pravilnika o označevanju živil, ki niso predpakirana, veljavnih v RS (EU).

Mesni izdelki morajo vsebovati minimalno kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti. Ponudnik mesnih izdelkov mora na zahtevo naročnika le-temu posredovati poročila o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz ter na vsakih 6 mesecev potrdilo o zdravstveni ustreznosti živil (laboratorijske izvide in veterinarsko spričevalo - upoštevali se bodo rezultati analiz pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil - regijski Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano, NLZOH in Nacionalni inštitut za javno zdravje, NIJZ. Trajne in poltrajne klobase in suhomesnati izdelki naj bodo pakirani v kartonskih škatlah, ki morajo biti znotraj obložene s čistim, belim, papirjem ali folijo iz

plastičnih mas, obarjene klobase, pečenice, klobase za kuhanje pa v plastično ali kartonsko embalažo, katera je znotraj prevlečena s plastično maso.

Mesni izdelki morajo vsebovati minimalno količino kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti.

Ponudnik mora zagotoviti tudi individualno pakiranje in rezanje, salam, šunk... Teža individualnega pakiranja je 50g. Individualno pakiranje se naroča v skladu z jedilnikom. Za izdelke za katere se zahteva, da imajo znak »varuje srce« mora ponudnik predložiti ustrezen certifikat.

1. **Hrenovke** so lahko iz piščančjega ali puranjega mesa. Zahtevana teža je 120 g ± 5% (polovica 60 g) in 150g ± 5%.

2. **Proizvajalec** mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov. Proizvajalec mora na zahtevo Službe bolnišnične prehrane in dietoterapije predložiti proizvajalno specifikacijo izdelkov in hranilne vrednosti izdelkov, ki nam bodo služile izključno za izračune celodnevnih jedilnikov.

3. **Na izdelku** mora biti označena morebitna prisotnost pšenične ali ržene moke.
4. **Proizvajalec** mora imeti izdelan sistem notranje kontrole in nadzora proizvodnje in prometa z živili po smernicah sistema HACCP in tekoče voditi dokumentacijo, ki jo mora predložiti na zahtevo naročnika.
   V primeru reklamacije in zavrnitve mora ponudnik v roku 2 ur zagotoviti neoporečno naročeno količino.

5. **V primeru**, da bo obstajal sum na mikrobiološko oporečnost ali kemijsko neustreznost izdelka, bo proizvajalec dolžan dostaviti rezultate mikrobioloških oz. kemijskih analiz. Upoštevali se bodo rezultati analiz pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil (regijski Zavodi za zdravstveno varstvo in Inštitut za varovanje zdravja Ljubljana).

6. **Dobavljena količina:** Ponudnik naj zagotovi dobavo iste vrste izdelka na isti dan z istim najkrajšim rokom uporabe.

7. **Vzorci:** Naročnik lahko zahteva vzorce izdelkov iz sklopa in natančno deklaracijo izdelka glede sestave.

Pakiranje in transportna embalaža

Na individualnem pakiranju mara biti označeno:

- ime izdelka,
- neto teža,
- datum pakiranja,
- datum uporabnosti
- oznaka zdravstvene ustreznosti,
- znak **VARUJE SRCE,** za izdelke ki ga imajo.

Trajne in poltrajne klobase, za eventualne konzerve in suhomesnati izdelki naj bodo pakirani v kartonskih škatlah, ki morajo biti znotraj obložene s čistim, belim, neuporabljenim papirjem ali folijo iz plastičnih mas, obarjene klobas, klobase za kuhanje pa v plastično ali kartonsko embalažo, katera je znotraj prevlečena s plastično maso.

Na embalaži mora biti označeno:

- ime izdelka,
- ime in naslov ali firmo in sedež proizvajalca ali tistega, ki izdelek pakira
- bruto in neto teža izdelka.

Na originalni embalaži mora biti viden datum pakiranja, rok uporabe in oznaka zdravstvene ustreznosti.

Ponudnik mora zagotoviti takšne pogoje prevoza, da je preprečen kakršen koli način njihovega onesnaženja, oziroma da so preprečeni kakršni koli škodljivi učinki nanje. Mesne izdelke je, odvisno od njihove narave, potrebno prevažati v vozilih, opremljenih tako, da se med prevozom zagotavlja zanje predpisana temperatura. Mesni gotovi izdelki morajo biti med transportom fizično ločeni od presnega mesa.

Izdelki morajo biti dostavljeni v centralno kuhinjo DDP razloženo.

PERUTNINA

Vsi mesni izdelki morajo ustrezati zahtevam veljavnega pravilnika o kakovosti mesnih izdelkov, pravilnika o perutninskih izdelkih, pravilnika o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg mesnih izdelkov in drugih izdelkov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi, veljavnih v RS (EU).

Glede označevanja pa zahtevam veljavnega pravilnika o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma zahtevam pravilnika o označevanju živil, ki niso predpakirana, veljavnih v RS (EU).

Sveže meso mora ustrezati vsem z zakonom predpisanim pravilnikom o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti, količinah pesticidov in drugih snovi, hormonov, antibiotikov in mikrotoksinov, veljavnih v RS (EU). Poleg tega mora ustrezati vsem pravilnikom o veterinarski in sanitarni kontroli tako živali pred zakolom in po zakolu in vsem predpisom o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg, veljavnih v RS (EU). Sveže meso perutnine mora biti v prometu označeno v skladu z veljavnimi zakonodajnimi predpisi.

Pri perutninskem mesu bo naročnik naročal le perutninsko meso razreda A in sicer v skupnem pakiranju. Kosi morajo biti nepoškodovani, čisti, brez tujega vonja, prosti vidnih krvnih madežev, brez zdrobljenih kosti ali anatomskih deformacij, dobro izoblikovani, mesnati, brez vidne maščobe. Naročnik bo naročal le sveže in ohlajeno perutninsko meso. Zamrznjeno, globoko zamrznjeno ali odmrznjeno perutninsko meso bo naročnik zavrnil.

Ponudnik mora zagotoviti tudi individualno pakiranje in rezanje, salam, šunk... Teža individualnega pakiranja je 50 g. Individualno pakiranje se naroča v skladu z jedilnikom.
Za izdelke za katere se zahteva, da imajo znak »varuje srce« mora ponudnik predložiti ustrezen certifikat.
Presno meso mora biti mikrobiološko neoporečno, med nakladanjem, transportom in razkladanjem zaščiteno s PVC folijo.

Ne glede na vrsto mesa, naročnik zahteva očiščeno meso – 0 % odpadka.

Ponudnik mora, v primeru, da bo izbran, dostavljati živila pod navedenimi sklopi v količinah in v pakiranju, kot ga bo zahteval in potreboval naročnik. V nasprotnem primeru bo neupoštevanje naročila naročnika kršitev pogodbe. Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati gramature določenih artiklov oz. ponudbo pripraviti v skladu z normativi in standardi, ki veljajo za naročnika in jih naročnik tudi zahteva.

1. **Proizvajalec** mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov. Proizvajalec mora na zahtevo Službe bolnišnične prehrane in dietoterapije predložiti proizvajalno specifikacijo izdelkov in hranilne vrednosti izdelkov, ki nam bodo služile izključno za izračune celodnevnih jedilnikov.

2. **Na izdelku** mora biti označena morebitna prisotnost pšenične ali ržene moke.

3. **Proizvajalec** mora imeti izdelan sistem notranje kontrole in nadzora proizvodnje in prometa z živili po smernicah sistema HACCP in tekoče voditi dokumentacijo, ki jo mora predložiti na zahtevo naročnika. V primeru reklamacije in zavrnitve mora ponudnik v roku 2 ur zagotoviti neoporečno naročeno količino.
4. **V primeru**, da bo obstajal sum na mikrobiološko oporečnost ali kemijsko neustreznost izdelka, bo proizvajalec dolžan dostaviti rezultate mikrobioloških oz. kemijskih analiz. Upoštevali se bodo rezultati analiz pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil (regijski Zavodi za zdravstveno varstvo in Inštitut za varovanje zdravja Ljubljana).

5. **Dobavljena količina:** Ponudnik naj zagotovi dobavo iste vrste izdelka na isti dan z istim najkrajšim rokom uporabe.

6. **Vzorci:** Naročnik lahko zahteva vzorce izdelkov iz sklopa in natančno deklaracijo izdelka glede sestave.

B) Pakiranje in transportna embalaža

Na individualnem pakiranju mara biti označeno:

- ☐ ime izdelka,
- ☐ neto teža,
- ☐ datum pakiranja,
- ☐ datum uporabnosti
- ☐ oznaka zdravstvene ustreznosti
- ☐ znak **VARUJE SRCE,** za izdelke ki ga imajo.

Trajne in poltrajne klobase, za eventualne konzerve in suhomesnati izdelki naj bodo pakirani v kartonskih škatlah, ki morajo biti znotraj obložene s čistim, belim, neuporabljenim papirjem ali folijo iz plastičnih mas, obarjene klobas, klobase za kuhanje pa v plastično ali kartonsko embalažo, katera je znotraj prevlečena s plastično maso.

Na embalaži mora biti označeno:

- ☐ ime izdelka,
- ☐ ime in naslov ali firmo in sedež proizvajalca ali tistega, ki izdelek pakira
- ☐ bruto in neto teža izdelka.

Na originalni embalaži mora biti viden datum pakiranja, rok uporabe in oznaka zdravstvene ustreznosti.

Ponudnik mora zagotoviti takšne pogoje prevoza, da je preprečen kakršen koli način njihovega onesnaženja, oziroma da so preprečeni kakršni koli škodljivi učinki nanje. Mesne izdelke je, odvisno od njihove narave, potrebno prevažati v vozilih, opremljenih tako, da se med prevozom zagotavlja zanje predpisana temperatura. Mesni gotovi izdelki morajo biti med transportom fizično ločeni od presnega mesa.

Izdelki morajo biti dostavljeni v centralno kuhinjo DDP razloženo.

Transport ohlajenega svežega mesa perutnine se sme vršiti s prevoznimi sredstvi, ki so ustrezno higiensko vzdrževana in v katerih je zagotovljeno ohranjanje čim bolj konstantne temperature svežega mesa, ki v globini mišic ni višja od + 4°C. Sveže meso mora biti med transportom in razkladanjem zaščiteno s higiensko ustreznim materialom, ki ne prepušča vode in masti. Prevažati se sme samo v kovinskih in plastičnih posodah ali kartonskih škatlah.

Dobavitelj mora naročniku na njegovo zahtevo predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvajalno specifikacijo izdelkov in hranilne vrednosti izdelkov), ki bodo služile za izračune celodnevnih jedilnikov. Ponudnik naj zagotovi dobavo iste vrste izdelka na isti dan z istim najkrajšim rokom uporabe. Naročnik lahko zahteva vzorce izdelkov iz sklopa in natančno deklaracijo izdelka glede sestave. V primeru, da bo obstajal sum na mikrobiološko oporečnost ali kemijsko neustreznost izdelka, bo ponudnik dolžan dostaviti rezultate mikrobioloških oz. kemijskih analiz. Upoštevali se bodo rezultati analiz pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil (regijski Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano, NLZOH in Nacionalni inštitut za javno zdravje, NIJZ).

6.SKLOP: JAJCA

Jajca morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom v RS in EU o kakovosti in neoporečnosti. Nadzor nad proizvodnjo jajc mora nadzirati ustrezen republiški zavod, dobavitelj pa mora zagotavljati ustrezen transport, s katerim bo zagotovljena konstantna temperatura izdelka do max. 10 stopinj. Ponudnik jajc mora na vsakih 6 mesecev naročniku posredovati potrdilo o zdravstveni ustreznosti živil (laboratorijske izvide in veterinarsko spričevalo). Ponudnik mora imeti tudi vpeljan sistem dela po HACCP za

proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo. Proizvajalec/ponudnik mora predložiti potrdilo za rejo kokoši nesnic.

Naročnik zahteva jajca »A« razreda, glede na maso razvrščena v razred XL (73 g ali več). Biti morajo popolnoma sveža, brez priokusa krmila. Pakirana morajo biti na platoje in v zbirno kartonsko embalažo, cela pošiljka mora biti označena z istim rokom uporabe oz. datuma pakiranja in enake razvrstitve v razrede glede na kakovost in maso. Jajca morajo biti brez prisotnosti organskega onesnaženja (fekalije, kri..). Ne smejo biti natrta in morajo biti brez razpok v lupini in membranah. Ponudnik mora zagotoviti dostavo jajc, ki niso starejša od 3 dni. Jajca morajo biti žigosana z registrsko številko proizvajalca, označbo o načinu reje in države porekla.

Ponudnik mora, v primeru, da bo izbran, dostavljati živila pod navedenimi sklopi v količinah in v pakiranju, kot ga bo zahteval in potreboval naročnik. V nasprotnem primeru bo neupoštevanje naročila naročnika kršitev pogodbe. Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati gramature določenih artiklov oz. ponudbo pripraviti v skladu z normativi in standardi, ki veljajo za naročnika in jih naročnik tudi zahteva

7.SKLOP: MLEVSKI IZDELKI IN TESTENINE

Vsi izdelki morajo ustrezati vsem predpisanim pravilnikom o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti in količinah toksičnih snovi. Organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom, dobavitelj pa mora zagotoviti stroge higienske normative v procesu proizvodnje, skladiščenja in distribucije v skladu s predpisi in HACCP sistemom.

TESTENINE IN RAZLIČNE JUŠNE ZAKUHE

Izdelki morajo glede kakovosti, zdravstvene ustreznosti, označevanja ustrezati vsem veljavnim zakonodajnim predpisom v RS (EU)

Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.
Testenine morajo biti valjane iz durum moke. Pri kuhanju morajo obdržati obliko, ne smejo se lepiti ali biti razkuhane. 1,5 ure po tem, ko so skuhane in stojijo pri temperaturi cca 75° C ne smejo razpadati ali se zlepiti. Vsebnost vode naj bo manjša od 13,5 %.

Testenine ne smejo biti nalomljene (na dnu embalaže ne sme biti drobir), ne sme biti prisotnih tujkov.

Pogoji za različne testenine:

- špageti morajo biti iz moke tipa durum, tanki, pakirani v **kartonsko embalažo**.
- jušne zakuhe iz moke tipa durum, jajčni pakirani v vrečke, primerne za živila.

Vse testenine morajo biti pakirane v vrečke ali pa kartonske embalaže zaščitene z ovojnim papirjem. Priporočljivo je, da so vse testenine pakirane po 1 kg.

Transport se mora vršiti v za to primernih vozilih, da se ne vpliva negativno na živila. Pakiranje mora biti v originalni enoti, izdelek mora biti zaščiten pred zunanjimi vplivi. Testenine morajo biti pakirana v embalažo primerna za živila. Živilo v kartonasti transportni embalaži mora biti dodatno zaščiteno z ovojnim materialom.

Svežost dobavljenih izdelkov: Dobavitelj mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe.
Na zahtevo naročnika mora ponudnik dostaviti vzorce.

Ponudnik mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitni slabi kvaliteti ali kakšnih drugih nepravilnosti (senzorične lastnosti, prisotnost tujkov, rok uporabnosti, pakiranje, transport).

V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko.

Dobavitelj mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe.

MOKE IN ZDROBI

Moke morajo glede kakovosti, zdravstvene ustreznosti, označevanja ustrezati vsem veljavnim zakonodajnim določbam veljavnim v RS (EU).

Moka in zdrobi morajo biti iz prvorazrednih surovin. Moka in zdrobi ne smejo vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki in ne nečistoč rastlinskega izvora. Moka in zdrob lahko vsebuje do 15 % vode.

Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.

Svežost dobavljenih izdelkov: Dobavitelj mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe.

Transport se mora vršiti v za to primernih vozilih, ki so higiensko ustrezni. Embalaža surovine mora biti originalna standardna embalaža proizvajalca , mora biti ustrezno higiensko vzdrževana in mora surovino varovati pred negativnimi zunanjimi vplivi.

Ponudnik mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitni slabi kvaliteti ali kakšnih drugih nepravilnosti (prisotnost tujkov, rok uporabnosti, pakiranje, transport).
V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko.

RIŽ, KAŠE IN KOSMIČI

Izdelki morajo glede kakovosti izdelkov iz žit, zdravstvene ustreznosti, označevanja ustrezati vsem veljavnim zakonodajnim predpisom v RS (EU).

Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.

Riž parboiled mora biti enakomerno rumene barve brez vidnih zrn svetlejših ali temnejših jantarnih odtenkov.

Oluščena žita ne glede na vrsto morajo pri kuhanju enakomerno nabrekniti, istočasno skuhati. obdržati svojo obliko, se ne sme zlepiti ali razkuhati. Biti morajo takšne kakovosti, da ohranijo obliko in dobro kakovost tudi pri segrevanju na 70 – 80^{0}C na 1,5 ure, ne razpadajo in se ne sprijemajo.

Oluščena žita ne smejo vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora (živih ali mrtvih žitnih škodljivcev), zrn drugih žit.
Kosmiči morajo biti brez konzervansov, umetnih sladil in drugih aditivov.

Transport se mora vršiti v za to primernih vozilih ustrezno higiensko vzdrževanih. Transport se mora vršiti na način, da se ne vpliva negativno na živila.

Svežost dobavljenih izdelkov: Dobavitelj mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe.

Ponudnik je dolžan naročniku dostaviti proizvajalno specifikacijo izdelkov, le ta se potrebuje pri pripravi posebnih diet.

Na zahtevo naročnika mora ponudnik dostaviti vzorce.

Embalaža ne sme biti poškodovana in ne prašnata ali drugače onesnažena.

Ponudnik mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitni slabi kvaliteti ali kakšnih drugih nepravilnosti (senzorične lastnosti, rok uporabnosti, pakiranje, transport).
V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko.

Ponudnik mora, v primeru, da bo izbran, dostavljati živila pod navedenimi sklopi v količinah in v pakiranju, kot ga bo zahteval in potreboval naročnik. V nasprotnem primeru bo neupoštevanje naročila naročnika kršitev pogodbe. Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati gramature določenih artiklov oz. ponudbo pripraviti v skladu z normativi in standardi, ki veljajo za naročnika in jih naročnik tudi zahteva.

8.SKLOP: SPLOŠNO PREHRAMBENO BLAGO

Vsako posamezno pakiranje mora imeti slovensko deklaracijo.

SUHO SADJE IN LUPINASTO SADJE

1. Živila iz te skupine morajo glede kakovosti, vsebnosti aditivov, zdravstvene ustreznosti, označevanja ustrezati vsem veljavnim predpisom v RS (EU).

Živila morajo biti I. kvalitetnega razreda, ustrezne vlage, z vonjem, aromo in okusom značilnim za vrsto sadja.

Suho sadje mora biti čvrsto, ustreznega izgleda, brez kvaru, popolnoma brez prisotnih plesni, brez znakov fermentacije in brez prisotnosti tujih primesi, insektov, brez tujega vonja ali priokusa (kot recimo po žveplu). Suho sadje mora biti brez konzervansov! Biti mora brez dodanega sladkorja ali sladil.

Oreški morajo biti čisti, brez tujih primesi, delčkov lupine, brez priokusa ali vonja po« žaltavem« ali drugega tujega vonja. Biti morajo brez prisotnih plesni, gnilobe, insektov. Ne smejo biti starejši od enega leta.

2. Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.

Pakiranje: živilo mora biti pakirano v primerni, higiensko neoporečni embalaži. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija v slovenskem jeziku in vsebovati:

- ime in sedež pridelovalca oziroma uvoznika
- ime artikla
- kvaliteta
- sestavine
- neto količino
- količino vlage
- rok uporabe
- državo, iz katere je uvoz (poreklo)
- način hranjenja

Embalaža ne sme biti poškodovana, umazana in kontaminirana!

Naročnik lahko zahteva brezplačen vzorce izdelkov in natančno deklaracijo izdelka.

Ponudnik oz. pridelovalec mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo kuhinje obvestil o morebitni slabi kvaliteti suhega sadja ali kakšnih drugih nepravilnosti.
V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko suhega sadja.

Transport se mora vršiti v za to primernih, ustrezno higiensko vzdrževanih vozilih na način, da se ne vpliva negativno na živilo.

PIJAČE, INSTANT ŽIVILA, ZAČIMBE IN DIŠAVNICE

Vsi prehrambeni artikli morajo biti I. kvalitete in morajo glede kakovosti ustrezati veljavnim zakonskim predpisom o kakovosti za posamezna živila oz. skupine živil, ki veljajo v RS (EU). Prav tako morajo vso prehrambeno blago glede zdravstvene ustreznosti proizvodnje in prometa z živili, označevanja ustrezati veljavnim zakonskim predpisov v RS (EU):

Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.

Ponudnik mora na zahtevo naročnika dostaviti natančno proizvajalno specifikacijo izdelkov, ker se le-ta potrebuje pri delu naročnika.

Ponudnik mora na željo kupca dostaviti vse želene vzorce v originalnem pakiranju.

Ponudnik mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitni slabi kvaliteti ali kakšnih drugih nepravilnosti (senzorične lastnosti, rok uporabnosti, pakiranje, neustrezna embalaža, transport, nesprejetost pri uporabnikih).
V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko naročenega živila.
Tako transportna kot ovojna embalaža živil mora biti brez prahu in drugih nečistoč (odmrli insekti,..) in popolnoma nepoškodovana.

Na dan dostave sme preteči največ polovica roka uporabnosti živila.
Vsa občutljiva živila, ki zahtevajo transport v hladni neprekinjeni verigi morajo biti transportirana tako, da se veriga ne prekine (mlečni izdelki, kvas, margarina,..)

Kava mora biti fino mleta.

Kavni nadomestki morajo biti v sipkem stanju in pakirani v ustrezno trdno samo-stoječo embalažo.

Sadni sokovi in nektarji morajo biti pakirani v tetra pak, tetra brik ali tetra prismo embalažo. Izdelki morajo biti naravni ne smejo vsebovati konzervansov in drugih aditivov.

Sadni sokovi morajo biti 100% sadni sokovi.

Sadni sirupi morajo imeti organoleptične lastnosti, ki so najmanj enakovredne lastnostim sadnega soka, pridobljenega iz sadja iste vrste.

Voda mora biti naravna izvirska voda in ne namizna voda.

Začimbe in dodatki jedem morajo biti pakirani v stekleno embalažo ali embalažo iz umetne mase, ki je samo - stoječa in omogoča ponovno vodotesno zapiranje (tako za manjša kot večja pakiranja).

Juhe morajo biti pakirane v vodotesni samo- stoječi embalaži, ki jo lahko dobro zapremo. Kjer je navedeno, morajo biti instant juhe bistre, kar pomeni, da so brez dodatkov (kot so npr. mesni cmoki,..). Za dietno prehrano potrebujemo izdelek, ki vsebuje malo maščob, natrija in dodanih aditivov.

Koncentrati za omake morajo biti pakirani v vodotesni samostoječi embalaži, ki se lahko dobro zapre in v sipkem stanju. Priporočljiva so čim manjša pakiranja.

Sladkor mora biti pakiran v tako embalažo, ki ne dopušča iztekanja le tega iz nje.

Marmelada mora odgovarjati zahtevam naročnika (z dodatkom sladkorja ali brez z več kot 50 % sadnega deleža / mesa), pakirano v primerno embalažo, da ne izteka. Enako velja tudi za med. Porcijsko pakiranje medu, marmelade mora biti tako, da onemogoči iztekanje iz embalažne enote.

Prašek za pripravo pudinga mora biti pakiran v primerno, vodotesno embalažo in izdelan izključno z naravnimi barvili.

Jabolčni kis mora biti pridobljen za naravno fermentacijo in mora imeti značilne organoleptične lastnosti po surovini.

OLJA IN MAŠČOBNA ŽIVILA

Olja in maščobna živila morajo glede kakovosti, zdravstvene ustreznosti, aditivov in označevanja ustrezati vsem veljavnim zakonskim predpisom v RS (EU).
Konzumno olje mora biti dostavljeno naročniku v cisterni. Za čiščenje oz. higiensko neoporečnost cisterne ob vsaki novi dobavi olja je zadolžen ponudnik. Olja morajo biti brez tujega in žarkega okusa in vonja.
Margarina mora biti pakirana v ustrezni embalaži in ustreznih gramaturah. Margarine morajo imeti ugodno maščobno-kislinsko sestavo. Prevladujejo naj nenasičene maščobne kisline, vsebnost trans maščobnih kislin naj bo od 0,5-1%.

Za margarino mora ponudnik oz. proizvajalec ob ponudbi priložiti podatke za naslednje hranilne vrednosti: energijsko vrednost, beljakovine, ogljikove hidrate, maščobe, nasičene maščobne kisline, mononenasičene maščobne kisline, polinenasičene maščobne kisline, trans nenasičene maščobe.

Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.

Transport olja se mora vršiti v za to namenjenih ustrezno higiensko vzdrževanih vozilih, ki omogočajo ustrezno in konstantno temperaturo živil in morajo preprečiti vsakršni negativni vpliv na živila.

Vsaka embalažna enota pa mora biti označena v skladu z veljavno zakonodajo.

Svežost dobavljenih izdelkov: Ponudnik mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla polovica celotnega roka uporabe.

Ponudnik naj zagotovi dobavo iste vrste izdelka na isti dan z istim rokom uporabe.

Naročnik lahko zahteva vzorce izdelkov in natančno deklaracijo izdelka.

Ponudnik mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitni slabi kvaliteti ali kakšnih drugih nepravilnosti (senzorične lastnosti, rok uporabnosti, transport).
V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko.

VLOŽENA ZELENJAVA in SADJE

Vložena zelenjava mora glede kakovosti, vsebnosti dodatkov, zdravstvene ustreznosti, označevanja,.. ustrezati vsem veljavnim predpisom v RS (EU).
Vložena zelenjava mora biti I. kvalitetnega razreda in take sorte, ki je najbolj primerna za konzerviranje.

Vloženo sadje mora glede kakovosti, vsebnosti dodatkov, zdravstvene ustreznosti, označevanja ustrezati vsem veljavnim predpisom v RS (EU).
Vloženo sadje mora biti I. kvalitetnega razreda, z vonjem, aromo in okusom značilnim za vrsto sadja, biti mora ustrezne konsistence, sirup mora biti bister do opalescenten, biti ga mora dovolj, da prekriva sadje. Ne sme vsebovati tujih primesi in konzervansov.
Na embalaži mora biti deklarirana neto teža, odcejene mase sadja mora biti več kot 50 %.
Plodovi morajo biti olupljeni in brez koščic.

Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.

Ponudnik oz. pridelovalec mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitni slabi kvaliteti živila ali kakšnih drugih nepravilnosti (senzorične lastnosti, rok uporabnosti, bombaža embalaže, transport).

V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko vložene zelenjave.
Transport se mora vršiti v za to primernih, ustrezno higiensko vzdrževanih vozilih na način, da se ne vpliva negativno na živilo. Transportna embalaža mora biti nepoškodovana in čista!

Naročnik lahko zahteva brezplačne vzorce izdelkov in natančno deklaracijo izdelka.

Embalaža živila ne sme biti mehansko poškodovana, biti mora brez bombaže, ne sme biti onesnažena in brez korozije.

Deklarirana mora biti neto teža živila, na dan dostave ne sme preteči več kot polovica roka uporabnosti živila.
Vložena zelenjava mora imeti značilen vonj in okus in strukturo, ki ne sme biti razpadajoča.

Rdeča pesa mora biti rezana na tanke in majhne rezine, biti mora ustrezno termično obdelana.

Vložena zelenjava mora biti brez konzervansov.

Pasterizirano sadje mora imeti barvo, vonj in okus, ki so lastni sadju iz katerega je. Ne sme vsebovati več kot 10% razkuhanih plodov. Minimalna količina sadja v kompotih mora biti 45%, razen jagodni kompot min. 38% sadja, kompot višnja min. 44% sadja, kompot gozdni sadeži min. 36% sadja.
Paradižnikov koncentrat mora imeti vsaj 28-30% suhe snovi in ne sme imeti dodanih kemičnih konzervansov za podaljševanje obstojnosti.

MOKE IN ZDROBI

Moke morajo glede kakovosti, zdravstvene ustreznosti, označevanja ustrezati vsem veljavnim zakonodajnim določbam veljavnim v RS (EU).

Moka in zdrobi morajo biti iz prvorazrednih surovin. Moka in zdrobi ne smejo vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki in ne nečistoč rastlinskega izvora. Moka in zdrob lahko vsebuje do 15 % vode.

Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.

Svežost dobavljenih izdelkov: Dobavitelj mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe.

Transport se mora vršiti v za to primernih vozilih, ki so higiensko ustrezni. Embalaža surovine mora biti originalna standardna embalaža proizvajalca , mora biti ustrezno higiensko vzdrževana in mora surovino varovati pred negativnimi zunanjimi vplivi.

Ponudnik mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitni slabi kvaliteti ali kakšnih drugih nepravilnosti (prisotnost tujkov, rok uporabnosti, pakiranje, transport).
V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko.

RIŽ, KAŠE IN KOSMIČI

Izdelki morajo glede kakovosti izdelkov iz žit, zdravstvene ustreznosti, označevanja ustrezati vsem veljavnim zakonodajnim predpisom v RS (EU).

Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.
Riž parboiled mora biti enakomerno rumene barve brez vidnih zrn svetlejših ali temnejših jantarnih odtenkov.

Oluščena žita ne glede na vrsto morajo pri kuhanju enakomerno nabrekniti, istočasno skuhati. obdržati svojo obliko, se ne sme zlepiti ali razkuhati. Biti morajo takšne kakovosti, da ohranijo obliko in dobro kakovost tudi pri segrevanju na 70 – 80^{0}C na 1,5 ure, ne razpadajo in se ne sprijemajo.

Oluščena žita ne smejo vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora (živih ali mrtvih žitnih škodljivcev), zrn drugih žit.
Kosmiči morajo biti brez konzervansov, umetnih sladil in drugih aditivov.

Transport se mora vršiti v za to primernih vozilih ustrezno higiensko vzdrževanih. Transport se mora vršiti na način, da se ne vpliva negativno na živila.

Svežost dobavljenih izdelkov: Dobavitelj mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe.

Ponudnik je dolžan naročniku dostaviti proizvajalno specifikacijo izdelkov, le ta se potrebuje pri pripravi posebnih diet.

Na zahtevo naročnika mora ponudnik dostaviti vzorce.

Embalaža ne sme biti poškodovana in ne prašnata ali drugače onesnažena.

Ponudnik mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitni slabi kvaliteti ali kakšnih drugih nepravilnosti (senzorične lastnosti, rok uporabnosti, pakiranje, transport).

V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko.

Ponudnik mora, v primeru, da bo izbran, dostavljati živila pod navedenimi sklopi v količinah in v pakiranju, kot ga bo zahteval in potreboval naročnik. V nasprotnem primeru bo neupoštevanje naročila naročnika kršitev pogodbe. Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati gramature določenih artiklov oz. ponudbo pripraviti v skladu z normativi in standardi, ki veljajo za naročnika in jih naročnik tudi zahteva.

Ponudnik mora, v primeru, da bo izbran, dostavljati živila pod navedenimi sklopi v količinah in v pakiranju, kot ga bo zahteval in potreboval naročnik. V nasprotnem primeru bo neupoštevanje naročila naročnika kršitev pogodbe. Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati gramature določenih artiklov oz. ponudbo pripraviti v skladu z normativi in standardi, ki veljajo za naročnika in jih naročnik tudi zahteva

9.SKLOP: MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Mleko in mlečni izdelki morajo glede kakovosti, zdravstvene ustreznosti, pogojev za proizvodnjo in promet z živili živalskega izvora, označevanja ustrezati vsem veljavnim zakonodajnim predpisom v RS (EU). To ponudnik dokazuje z ustrezno dokumentacijo. Na dobavnici mora poleg vseh ostalih zakonsko določenih podatkov, ponudnik navesti tudi poreklo mleka in mlečnih izdelkov.

Naročnik bo naročal mlečne pijače, izdelke iz fermentiranega mleka in mlečne izdelke po komadih ali kilogramih oz. litrih ter ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja. Dobavitelji pa se bodo morali držati tudi zahtev glede odvoza povratne embalaže.

Postopki predelave in distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija izdelka ob pravilnem ravnanju ni možna. Dobavitelj mora blago dostaviti v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami in tako zagotoviti neprekinjeno hladilno verigo v skladu s HACCP sistemom. Med prevozom temperatura pasteriziranega mleka, ki se prevaža v cisternah, malih pakiranjih, posodah in vrčih, ne sme presegati + 4 °C, temperatura mlečnih izdelkov ob dostavi ne sme presegati 6°C, sladoleda pa -18 °C.

Površine in vsak drugi del, ki lahko pride v stik z mlekom, mora biti izdelan iz gladkega materiala, ki se zlahka pere, čisti in razkužuje, je odporen na korozijo in ne prenaša snovi v mleko v takih količinah, ki bi ogrozile zdravje ljudi, škodovale sestavi mleka ali škodljivo vplivale na njegove organoleptične lastnosti.

Embalažna enota mleka mora biti takšna, da se mleko med transportom ne razliva, da se izključi možnost sekundarne kontaminacije in da je manipulacija v kuhinji enostavna. Embalažne enote box 10/1 ali več in TR 1/1 morajo biti zložene v primernih, higiensko neoporečnih embalažnih nosilkah.

Upravičenost reklamacij nastane takrat ko:

- je mleko in mlečni izdelki z vidnimi napakami na embalaži (napihovanje, slabo varjeni pokrovčki, mehanske poškodbe, ki so posledica manipulacije med transportom);
- je mleko in mlečni izdelki neznačilnega vonja, okusa in barve;
- mleku in mlečnim izdelkom, ki so imeli ob dobavi pretečen rok trajanja.

Način reklamiranja: vse napake, navedene kupec reklamira z reklamacijskim zapisnikom. Ta vsebuje naslov kupca, naziv artikla in količino, ki se reklamira, vzrok reklamacije, številko in datum dobavnice in podatek ali je bilo blago uničeno ali vrnjeno ponudniku. V primeru reklamacije in zavrnitve mora ponudnik v roku od 1-2 uri zagotoviti neoporečno naročeno količino

Na vsaki embalažni enoti mora biti pri celotni dnevni dobavi isti rok trajanja za posamezno vrsto izdelka. Mlečni izdelki morajo vsebovati tak % mlečne maščobe in biti pakirani v tako embalažno enoto, kot je navedeno v razpisu. Dobavitelj mora zagotoviti varnost živil v skladu prehranske politike in državne zakonodaje.

Med ponudnikom in vodjo kuhinje je obvezna primopredaja blaga.

Mlečni izdelki morajo biti opremljeni z deklaracijo iz katere mora biti razvidna hranilna sestava izdelka in kalorična vrednost. Ponudnik mora na zahtevo naročnika priložiti tudi specifikacijo sestave izdelka npr. odstotek in vrsto maščobnih kislin,..; kar se uporablja zgolj iz dietoterapevtskih razlogov.

Na zahtevo naročnika mora ponudnik dostaviti vzorce.

Ponudnik mora imeti vpeljan notranji nadzor proizvodnje in prometa z živili po smernicah sistema HACCP in tekoče voditi pripadajočo dokumentacijo.

Ponudnik mora, v primeru, da bo izbran, dostavljati živila pod navedenimi sklopi v količinah in v pakiranju, kot ga bo zahteval in potreboval naročnik. V nasprotnem primeru bo neupoštevanje naročila naročnika kršitev pogodbe. Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati gramature določenih artiklov oz. ponudbo pripraviti v skladu z normativi in standardi, ki veljajo za naročnika in jih naročnik tudi zahteva

10.SKLOP: ČAJI

Ponudnik mora, v primeru, da bo izbran, dostavljati živila pod navedenimi sklopi v količinah in v pakiranju, kot ga bo zahteval in potreboval naročnik. V nasprotnem primeru bo neupoštevanje naročila naročnika kršitev pogodbe. Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati gramature določenih artiklov oz. ponudbo pripraviti v skladu z normativi in standardi, ki veljajo za naročnika in jih naročnik tudi zahteva

Čaji - pakirani morajo biti v filter vrečkah, ki so na robovih dobro zatesnjene, med toplotno obdelavo ne smejo pokati. Čaj mora imeti značilno aromo po sadežu ali zelišču, ne sme biti aromatiziran in ne sme imeti dodane citronske kisline.

11.SKLOP: SADJE DOMAČE

Sveže sadje mora v prometu ustrezati z veljavnimi predpisi Republike Slovenije in Evropske Unije o opredeljeni kakovosti, zdravstveni ustreznosti in označevanju. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki.

Vse sveže sadje mora izpolnjevati vse predpisane zahteve za I. kakovostni razred sadja.

Ponudnik mora imeti vpeljan sistem dela po smernicah HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo.

Transport svežega sadja se mora vršiti v za to namenjenih ustrezno higiensko vzdrževanih prevoznih sredstvih, ki morajo omogočati transport občutljivega svežega sadja pri konstantni za sadje najprimernejši temperaturi (do max 12 °C), v isti dostavi mora biti sadje istega porekla in sorte.

Skladiščenje in transport živil morata zagotavljati ohranitev kakovosti. **V primeru, da se kakovost živila spremeni v treh dnevih po dostavi, bo naročnik uveljavljal reklamacijo živila.**

Ponudnik oz. pridelovalec je dolžan pri uporabi gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv upoštevati karenco. V primeru, da bo obstajal sum na kemijsko neustreznost sadja (prevelika prisotnost gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv), bomo vzorec poslali na analizo v pooblaščen laboratorij, stroške analize pa bo nosil ponudnik oz. pridelovalec. Ali pa na zahtevo naročnika ponudnik dostavi dokazilo o vsebnosti sredstev za varstvo rastlin.

Ne dovoli se genska spremenjenost sadja.

Ponudnik oz. pridelovalec mora določiti kontaktno osebo, ki jo bo vodja kuhinje obvestil o morebitni slabi kvaliteti sadja ali kakšnih drugih nepravilnosti.

V primeru neustreznosti/reklamacije s strani naročnika mora ponudnik v roku največ 2 ur zagotoviti novo-ustrezno pošiljko svežega sadja.

Naročnik bo zahteval predračun za posamezna sezonska obdobja, takrat mora ponudnik upoštevati, da morajo biti sezonska živila pridelana v naravnih sezonskih pogojih.

JABOLKA IN HRUŠKE

Teža posameznega sadeža je lahko od 120 do 150 g, premer pa od 55 do 65 mm, ponudnik se mora prilagajati potrebam naročnika. Sadeži ene dostave morajo biti izenačeni po sorti velikosti, barvi, obliki.

Sadeži jabolk in hrušk morajo izpolnjevati naslednje zahteve:

- da so pravilno zreli in brez dozorevanja pripravljeni za konzumiranje. Pravilno zrela jabolka in hruške so karakteristične barve, prijetnega vonja in okusa;
- da so sveži;
- niso izsušeni oz. uveli, meso mora biti čvrsto in sočno **(ne kašasto);**
- niso umazani ali mokri (brez zunanje vlage);
- niso mehanično poškodovani in nagniti;
- skladiščeno in rokovano z živilom pri ponudniku na način, da se ne spremeni kvaliteta živila po dostavi naročniku.

Pakiranje: jabolka in hruške se lahko pakira v letvaricah oz. kartonskih platojih, tako da so ustrezno zaščiteni pred zunanjimi vplivi. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- ime in sedež pridelovalca oz. ponudnika,
- kakovostni razred jabolk in hrušk,
- sorto jabolk ali hrušk,
- kaliber jabolk ali hrušk (največji in najmanjši premer),

V vsaki embalažni enoti mora biti sadje izenačeno po sorti, obliki, zrelosti, barvi in velikosti. Deklaracija mora biti nalepljena na vsaki embalažni enoti posebej.

JAGODE

Sadeži morajo biti celi, nepoškodovani, s pecljem in kratkim zelenim neuvelim stebelcem, zdravi, brez prisotnosti kvaru (gnilobe), brez posledic škodljivcev in bolezni, čisti brez prisotnosti prsti, sveži in suhi ter ustrezno razviti in zreli, da prenesejo prevoz in rokovanje. Biti morajo razreda extra ali min. kvalitete razreda I (velikosti minimalno 22 mm); pakirani na način, da so zaščiteni pred mehanskimi in drugimi vplivi iz okolja.

BRESKVE / NEKTARINE

Teža sadeža je lahko od 160 do 200 g, premer pa od 51-56 mm. Sadeži morajo biti nepoškodovani, zdravi (brez gnilobe, kvaru), čisti, suhi, ustrezno razviti in zreli, nepoškodovani na mestu, kjer je pritrjen pecelj Oblika, razvitost in obarvanost morajo biti sortno značilni.
Pakiranje: V vsaki embalažni enoti morajo biti sadeži iste sorte, porekla, kakovostnega razreda, velikosti in zrelosti, pakirani tako, da so zaščiteni pred zunanjimi vplivi, naloženi največ v 2 slojih. Na vsaki embalaži mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- ime in sedež proizvajalca oz. uvoznika,
- vrsta sadja,
- sorta,
- poreklo,
- kakovostni razred in velikost,
- datum pakiranja.

NAMIZNO GROZDJE

Jagode namiznega grozdja morajo biti zdrave brez pojava gnilobe, čiste brez tujih snovi, brez škodljivcev in poškodb od škodljivcev, brez vsake sledi plesni, cele, normalne zrelosti, da prenesejo transport in rokovanje z živilom, suhe brez zunanje brez vlage.

Oblika, razvitost in obarvanost grozdov morajo biti sortno značilne, dovoljene so le razlike, jagode morajo biti čvrste, trdno pritrjene in morajo imeti čim bolj nedotaknjeno meglico.
Grozdje mora biti med transportom zaščiteno pred mehanskimi in drugimi vplivi iz okolja.

Zahteve naročnika za izbrane ponudnike glede izvajanja naročila (SUKCESIVNA DOBAVA ŽIVIL) – izbrani ponudniki bodo morali zagotavljati:

- da je pridobitev blaga in promet z blagom v skladu z veljavnimi predpisi, normativi in standardi, ki veljajo na področju živil v Republiki Sloveniji in EU;

- da bo o začasnem ali stalnem prenehanju dobave z živili ali motnjah v preskrbi z živili pisno obvestil naročnika najpozneje 2 meseca pred uveljavitvijo odločitve o prenehanju dobave z živili, razen v primeru višje sile;

- da bo v primeru zamude pri dobavi blaga, ki ni posledica višje sile ali razlogov na strani naročnika, plačal naročniku vse stroške, ki bi nastali zaradi nepravočasne dobave blaga, pri čemer bo lahko naročnik blago naročil pri drugem dobavitelju, razliko v ceni pa zaračunal dobavitelju;

- zagotavljal načelo sledljivosti blaga pri naročniku, pri čemer se zavezuje ob dobavah blaga sklicevati na okvirni sporazum in na naročilnico naročnika, ter zagotavljati ujemanje podatkov: naziv blaga in kataloška številka proizvajalca, v ponudbeni dokumentaciji, na dobavnici, računu in embalaži;

- da zagotavlja skladnost podatkov glede ponujenih popustov in cen, in sicer v ponudbi, okvirnem sporazumov in na dobavnici ter računu;

Ponudnik z ESPD obrazcem nepreklicno potrjuje upoštevanje zgoraj navedenih zahtev naročnika.